Merc.
2197 – 2 Schedel

Gesch. Fresenius

Digitized by Google

<36608254820019

<36608254820019

Bayer. Staatsbibliothek

Digitized by Google

Digitized by Google

Johann Christian Schedels

neues

und vollständiges, allgemeines

Waaren-Lexikon

oder

deutliche Beschreibung

aller

rohen u. verarbeiteten Produkte, Kunsterzeugnisse und Handelsartikel.

Zunächst für

Kaufleute, Kommissionäre, Fabrikanten,

Mäkler und Geschäftsleute;

aber auch für jeden andern, der in der Waarenkunde unterrichtet seyn will.

Vierte durchaus verbesserte,

mit sehr vielen Zusätzen u. neuen Artikeln vermehrte Auflage.

Von

D. Johann Heinrich Moritz Poppe,

Professor der Naturwissenschaften des Großherzogl. Lyceums der Carls-Universität zu Frankfurt am Main ꝛc.

Zweiter Theil. M bis Z.

Offenbach am Mayn,

gedruckt und verlegt von Carl Ludwig Brede

1814.

Jesch. Frankfurt

Digitized by Google

BIBLIOTHECA
MONACENSIS

Bayerische
Staatsbibliothek
München

Digitized by Google

BIBLIOTHECA REGIA MONACENSIS

M.

Maay posten, sind ostindische seidene Zeuge, welche die Holländer bisweilen nach Europa zum Verkauf bringen. Sie werden bei der Kompagnie nach Kavelingen von 50 Stück gehandelt.

Maatjeshäring ist im holländischen Handel die Hauptsorte der zarten und fetten Vollhäringe, die keine Eingeweide haben. s. auch Maetjes.

Maccabeo, ein vortrefflicher weisser französischer Wein, der um Perpignan gezeugt wird. Er ist zwar nicht von starker Art, kommt aber doch den besten spanischen Weinen an Güte und im Geschmack gleich. Er kommt von einer spanischen Traube, die man um Salces mit bestem Erfolge zieht. Die ausgesuchten Sorten geben dem Tokayer nichts nach. Man handelt ihn auf der Stelle nach Charges, deren jede 128 Pinten nach pariser Maas hält. Er wird aus dem neuen Hafen zu Vendres verschifft.

Maccaroni, eine Art dicker Nudeln, oder wie sie die Italiener nennen, **Pasta**, die von Mehl, besonders Reißmehl, oder feinem Weizenmehl, mit Wasser durch Hülfe eigner Maschinen und Werkzeuge bereitet, und in verschiedenen Formen gebildet werden. Es gibt weisse und gelbe, dünne und dicke, länglicht geformte und kurze, ꝛc. Die besten erhalten wir noch immer aus Italien. Eine gute Art kommt auch von Aix, von Wien und Magdeburg. Die wohlfeilsten liefern Fürth, Nürnberg nnd Prag. Zu Halle an der Sale werden von Chr. Sigism. Walther sehr gute Maccaroni, nach Art der italienischen, in dreierlei Sorten verfertigt, von der Stärke eines Daumens, und in dünnern Sorten, so wie auf neapolitanische Art, durchlöchert, band- nnd fleckförmig, ꝛc. Sie werden Pfund- und Centnerweise in Kisten von 50 Pf. und darüber gehandelt. Maccaroni à canna nennt man die stengelförmigen, Tagliarini, die platten und viereckigten, Maccaroni a lumaga die schneckenförmigen, Vermicelli, die wie kleine Regenwürmer gebildeten, Lasagnette die bandförmigen, Ricci di Foretana die Paternosterförmigen, u. s. w. Von allen diesen Arten gibt es weisse und gelbe Sorten. Die letztern sind mit Eyern und Saffran angemacht. Die Waare muß an trocknen Orten gehalten werden, weil sie sonst leicht dumpfig wird.

Macemimer Wein, ein Italienischer Wein, roth und weiß, aus der Gegend von Vinzenza und Padua.

Machtheii, s. Heidnisch Wundkraut.

Macigna, s. Steine.

Macis, s. Muskatblüt.

Macisbohnen, ein neues Gewürz, wovon jetzt zweierlei Sorten zum Handel kommen, nämlich die große **ostindische**, von schönem Geruch u. Geschmack, und die kleine **westindische**, welche fast gar keinen Geschmack hat. Jene wächst auf der Insel Java, auf einem Staudengewächs, von 2 bis 3 Fuß Höhe. Die Holländer nennen sie Faba Piccorea. Die großen sind ein Fingerglied lang und sehen schwarzbraun aus; die kleinen haben die Größe einer mittlern Muskatnuß, und sind in Hälften, die an einander gesessen haben.

Maconnois, s. Burgunderweine.

Mackronen, nennt man eine Art Konfekt, das besonders nach bittern Mandeln schmeckt, und von den Konfektbäckern zubereitet und nach Pfunden

Digitized by Google

verkauft wird.

Madenkraut, s. Seifenkraut.

Maderawein, ein starker und angenehmer Wein, der auf der kanarischen Insel Madeira, welche der Krone Portugal gehört, gewonnen wird. Man erhält ihn von Stöcken, die der Infant von Portugal, Don Heinrich, aus Kandia dahin versetzen ließ. Die beste Sorte wird in England Madeira Malmsey genannt. Den übrigen nennen die Engländer dry Madeira. Es werden jährlich gegen 30,000 Pipen gesammelt. Von diesen führt man 12- bis 13000 Pipen der besten Sorte meistens nach England aus; das Uebrige wird theils zu Branntwein für Brasilien, theils zu Essig verbraucht, auch theils auf der Insel getrunken. Der Maderawein ist in Pipen von 52 Almuden oder 110 englischen Gallons, und wird theils geradesweges von der Insel, theils über Lissabon, Oporto, Amsterdam und Hamburg zu Markte gebracht. Die besten Madeiraweine sind die, welche sich 5 bis 6 Jahre abgelegen haben. Dann verliert sich der ursprünglich scharfe und feurige Geschmack, und verändert sich in einen süßen und geistigen. Man nennt dann die Sorte Madeira-Malvasier.

Madera- oder Madeira-Mahogani, Engl. Madeira wood, Sweet wood eine schöne Holzart, die man seit einigen Jahren häufig von der Insel gleiches Namens nach England bringt, und da zu allerhand Tischlerarbeiten verbraucht. Indessen muß diese Gattung, die man von dem Indischen Lorbeerbaume (Laurus Indica) erhält, nicht mit dem eigentlichen Mahogani verwechselt werden.

Maderazucker, s. Zucker,

Maderpack, s. Marri.

Madrapas, eine Art Musselin, nur nicht so fein und so dicht gewebt. Man hat ihn 5/4 auch 6/4 Ellen breit.

Madrastücher, baumwollene ostindische Schnupftücher, die die Dänen von Tranquebar bringen. Sie halten 1 5/16 Ellen ins Gevierte.

Maetjeshäring, in Holland, der vor Jakobi gefangene, mit grobem Salz gesalzene Häring.

Mächalän, ein ordinäres Zeug zum gewöhnlichen Gebrauch der Landleute in Krain, der von diesen fast überall selbst gewebt wird.

Mährische Leinwand wird hauptsächlich im Brünner, Olmützer und Prerauer Kreise gemacht; s. Leinwand.

Mährische Weine werden nur wenig ausgeführt. Die besten Sorten werden um Polleschowitz und Domanin, zur Stiftsherrschaft Welchrad gehörig, Rohatetz, Bisenz, 2c. gezeugt. Diese sind so gut, als ein ordinairer österreichischer Wein. Die übrigen sind herbe und wässericht von Geschmack, und wie man sagt, auch nicht gesund. Es gibt rothe und weisse Sorten.

Mäusedarm, s. Gauchheil.

Mäusegift, s. Hüttenrauch.

Magellanische Rinde, Wintersche Rinde, Winterszimmet (Cortex Winteranus, oder Magellanicus) ist die Rinde von Wintera aromatica an den Küsten und auf den Inseln der Magellanischen Meerenge. Der Baum wurde im Jahr 1567 von dem Capitain Winter zuerst entdeckt. Die Rinde hat mit weissem Caneel Aehnlichkeit. Man erhält sie in fest zusammengerollten Stücken von verschiedener Länge und Dicke, von 1/2 Linie bis zu 3/4 Zoll. Inwendig ist sie zimmetbraun und fasericht.

Magalep, Mahalepfrüchte, und Mahalepsamen liefert uns ein Strauch, der auf trockenen steinigten Hügeln am Gebirge in Oesterreich, Frankreich, u. s. w. angetroffen wird. Man nennt ihn auch Steinweizel- Parfumirkirsch- Steinkirschstrauch, 2c. Er wird 4 bis 6 Fuß hoch. Die jungen Zweige haben eine bräunliche, die ältern Stämme aber eine graulicht glatte Rinde. Die Blätter sind herzförmig, und geben einen Geschmack wie bittere Mandeln von sich. Die Früchte werden im Julius reif, u. sind eyrunde, glänzendschwarze, süßlichbittere Kirschen. Das zarte, leichte, splintlose, angenehm riechende Holz, welches besonders in Frankreich oft mit dem Lucienholze, so wie dieses mit jenem verwechselt wird, ist an-

Digitized by Google

fangs weißlich, wird aber hernach durchs Austrocknen immer röthlicher, und schickt sich deswegen trefflich zu ausgelegten Arbeiten, Messerheften, kleinen Kästchen und andern Tischler- und Drechslerarbeiten. Es verdiente allerdings unsern Kunsttischlern besser bekannt zu werden. Ausserdem wird es auch, weil es unter der Erde nicht so leicht als anderes Holz fault, in einigen Gegenden zu Weinpfählen angewandt. Die Kerne der Frucht führen bei der Handlung den Namen Magalep- oder Mahalepsamen; sie sind von sehr angenehmem Geruch, und werden für sich allein, oder zugleich mit dem davon abgezogenen Wasser, zur Verfertigung der wohlriechenden Seife und zu andern parfumirten Sachen gebraucht. Die Kerne müssen aber noch frisch, dabei fein dick und großkörnicht, auch von der äussern Schale gereinigt seyn.

Magdalenenblume, Welscher Spik, (Nardus celtica) fr. le nard celtique, besteht aus langen schuppigten und mit vielen Fasern umgebenen kleinen Wurzeln, sammt den obern gelblichten Blättern, die einen bittern, scharfen, gewürzhaften Geschmack, u. einen starken Geruch geben. Man bringt den Artikel in kleinen Bündchen aus Italien, Tirol, Steyermark, ꝛc., wo das Gewächs in gebirgigten Gegenden in Menge angetroffen wird. Man gebraucht es in der Medizin, und nimmt es besonders unter den Theriak. Die Wurzeln sehen gelb aus, sind fasericht und knotigt. Sie müssen recht frisch, und mit kleinen grüngelblichen Schuppen umgeben seyn.

Magdefuß, s. Geißwedel.

Magenklee, s. Dreiblatt.

Magenwurzel, s. Aaronswurzel.

Magisterium, Magisteria. Diesen Namen geben die Scheidekünstler und Apotheker allerhand Pulvern, die durch Auflösung und Niederschlag zubereitet worden sind; so wie verschiedenen Harzen und harzigten Extrakten. Die bekanntesten darunter sind: Magisterium Coralliorum, Cornu cervi, Ungulae Alois, Jovis, lapidum cancrorum, Marcasitae, Matris perlarum, Sulphuris, Tartari, u. dgl. Die Materialhändler führen auch noch besonders Magisterium Jalappae und Scammonei. Beide Artikel ziehen sie aus Amsterdam.

Magnesia, franz. Magnesie od. Manganese, der Name des Braunsteins, s. Braunstein. — Rothe Magnesia, nennt man den Eisenfaffran, der in Apotheken gebräuchlich ist. Weisse Magnesia, (Magnesia alba) ist eine Salzerde, die aus dem bittern Purgiersalze, der Mutterlauge der Salpetersieder, ꝛc. bereitet wird. Die erstere muß, wenn sie ächt ist, sich in allen Säuren, und hauptsächlich in der Vitriolsäure vollkommen auflösen, ohne einen Satz zurückzulassen. Die andere Art, welche die Salpetersieder liefern, taugt nicht zum medizinischen Gebrauch, weil sie größtentheils nur Gipstheile enthält. Die aus dem Bitterfalze führt gelinde ab, und wird als ein die Schärfe linderndes Mittel gebraucht. Man erhält diese Sorte aus England und Böhmen von vorzüglicher Güte, und auch in Menge. Magnesie opaline, heißt in Frankreich das, was wir Spiesglasleber nennen, ein bekanntes Brechmittel. Die weisse Magnesia wird auf mehr als eine Art verfälscht. Betrüger mischen ihr Gips bei, oder mengen Sand darunter. Wenn man diese Sorte auf die Probe nimmt, sie im Wasser auflöset, und eine in Säuren dissolvirte Erde, oder ein Metall, z. B. englisch Salz, niederschlägt, so gibt das Präcipitirte, statt reiner Magnesia, ein Gemengsel von Magnesia und Kieselerde.

Magnet, (Magnes) fr. l'aimant, ein Eisenstein welcher die Eigenschaft hat, anderes Eisen anzuziehen, und, aufgehängt, mit zwei Stellen, den Polen, immer nach gewissen Gegenden sich hinzudrehen, mit dem einen Pole nach Norden, mit dem andern nach Süden. Er ist verschieden nach den Ländern und Oertern, wo man ihn findet. Z. E. der afrikanische ist schwarz; der ostindische leberfarben; der aus Arabien röthlich; der deutsche, so wie der schwedische grau oder eisenfarbig, u.

Digitized by Google

ſ. w. Eben ſo iſt er auch in der Kraft unterſchieden, das Eiſen zu ziehen. Die Güte des Magnets beſteht übrigens nicht in der Größe, ſondern in ſeiner ſtärker oder ſchwächer ziehenden Kraft. Es gibt Magnete, die wohl funfzig- bis ſiebenzigfach ihr Gewicht ziehen. Durch Berührung oder durch Streichen des Eiſens mit Magneten erhält man künſtliche Magnete. Unbeſchreiblich iſt der Nutzen, welchen die Schifffahrt, Erdbeſchreibung, Handlung u. tauſend hiermit verwandte Künſte und Wiſſenſchaften aus der einzigen Beobachtung, daß der Magnet ſich mit einer Stelle nach Norden wende, gezogen haben. Durch dieſes Mittel, nämlich durch Hülfe der mit dem Magnet beſtrichenen zu einem kleinen künſtlichen Magnet gemachten ſtählernen oder eiſernen Kompaßnadeln, konnten Fahrten über das weite Meer angeſtellt, und ſo viele neue Länder und Gegenden entdeckt werden. Heutzutage fährt kein Schiff mehr ohne Kompaß; ohne dieſen Leiter würde ſchwerlich auch der künſtſte Seemann eine Reiſe unternehmen. Der gewöhnliche Kompaß beſteht aus dem Kaſten und der Nadel. Die Kaſten ſind von Metall oder von Holz, entweder rund oder viereckigt; ſie halten 6 • 7 Zoll im Durchmeſſer. Der Boden iſt gewöhnlich ſo eingerichtet, daß man ihn hinwegnehmen kann, ohne das Glas, welches als Deckel dient, zu berühren. Sowohl der Boden als auch der Deckel müſſen zuſammengefügt ſeyn, damit keine dicke Luft kein Staub u. dgl. hineinkomme. Die beſten und vorzüglichſten Werkzeuge dieſer Art liefert England. Auch zu Nürnberg und Augsburg macht man ſie von allerlei Form u. Größe. Außer dem Nutzen, den der Magnet bei der Schifffahrt leiſtet, wird er in der Medizin zu magnetiſchen Kuren angewandt. Große vorzügliche Kraftäußernde Stücke kommen in Naturalienſammlungen, und werden theuer bezahlt. Die Handlung erhält unter andern Magnete aus Spanien, ſo wie von Lampeduſe, von Porto Ferrajo, der Inſel Elba, aus Schweden, vom Harz u. ſ. w.

Magnettes, flächſene Leinen, die in Holland und den ehmal. öſterreichiſchen Niederlanden gewebt werden. Man bringt ſie theils rollenartig, theils platt gelegt zum Handel.

Magnolie und zwar Bergmagnolie (Magnolia acuminata) Schirmbaum (Magnolia tripetala) ſchmalblättrige Magnolie (Magnolia glauca) und Caroliniſche Lorbeerbaum (Magnolia grandiflora) ſind Amerikaniſche Bäume, deren hartes Holz zu allerlei Arbeiten benutzt wird.

Magſamen, Mohn, Mohnſamen, (Semen papaveris) fr. le pavot, iſt kleiner, insgemein weiſſer, ſonſt aber auch fleiſchfarbiger, ſchwarzer, aſchgrauer, rothbrauner oder weißgelblicher Samen, aus den Fruchtbehältniſſen des zahmen Garten- und Feldmohns, die man Mohnköpfe nennt, wovon aber der weiſſe oder graue die gebräuchlichſten ſind. Man findet den zahmen Mohn als eine wuchernde allgemein bekannte Pflanze mit einem bittern unangenehmen Milchſafte in vielen Gegenden von Deutſchland, in Kohl- und Küchengärten, Feldern u. ſetten Ländereien. Der großköpfige hohe Mohn mit großen ganz weiſſen Blumen und weiſſen Samen wird für den beſten gehalten. Von dieſer Art findet man eine große purpurrothe, auch mit dunklern Blumen, und einem bald weiſſen, oder etwas fleiſchfarbenen, bald rothbraunen, blaugrauen oder aſchgrauen Samen. Die letztere Abänderung nennt man eigentlich Feldmohn oder Gartenmohn, weil er in Feldern gebaut wird, bald reifet, und ausläuft; er wird aber auch wild gefunden. Er iſt an Eigenſchaften und im Gebrauch dem weiſſen gleich, wie man ihn denn in einigen Gegenden ohne den vorigen allein anbaut u. zu nutzen ſucht.

Die Mohnpflanze wird faſt in allen Theilen der Welt häufig angezogen. Man braucht davon auch die Blumen, die reifen und unreifen Köpfe, den Samen, das daraus gepreßte Oel und das Opium in der Arznei, ſo wie den Samen und das Oel für ſich in den Speiſen und am Salat. Das Mohnöl iſt unter allen Oelen zum Malen das

Digitized by Google

vorzüglichste, weil es gut trocknet und den Farben nicht schadet. Es hat aber den Fehler, daß es gelblich aussieht, so lang es noch frisch ist; wenn es aber alt, und von selbst weiß wird, so ist es zähe, und dann zur Malerei nicht gut zu gebrauchen. Man verbessert es dadurch, daß man es mit weissem Sande durchschwenken läßt. Durch das gewöhnliche Bleichen wird das Oel nicht blos zähe, sondern die Farben werden auch nach dem Trocknen noch gelb. Durch das Durchschwenken mit weissem Sande aber wird es nach etlichen Tagen weiß, sieht zwar etwas trüber aus als vorher, ist aber völlig flüßig und brauchbarer. Da der Mohnsamen einen angenehmen süßen Geschmack hat, dabei fett, öligt und nahrhaft ist, so bedient sich das Landvolk vieler Gegenden dieses Artikels oft sowohl roh, als auch in Suppen, Kuchen und allerlei Backwerk; selbst das kleiartige fette Ueberbleibsel des Mohns, welches nach dem Auspressen des Oels und der Milch erhalten wird, dient zur Speise. Auch der bloße Same wird hie und da auf dem Lande, zu 6 Loth im Gewicht, 5 bis 6 Tage hintereinander, bei heftigem Husten, Brustbeschwerden, u. dgl. zur Linderung gebraucht. Den meisten Magsamen in Deutschland liefert Erfurt. Er wird hier Malterweise gehandelt. Das Malter gilt gewöhnlich 40 Thlr. m. o. w. Von da zieht die Handlung auch viel Mohnöl, welches nach Centnern im Großen gekauft wird.

Mahagoni-Rinde, die offizinelle Rinde von dem Mahagoni-Baume, welcher am Stamme rauh und braun, an den Aesten und Zweigen aber grau von Farbe und glätter zu seyn pflegt. Die Stücke vom Stamme sind nur wenig gebogen; die Zweige mehr, etwa 1 Fuß lang, und einer Linie dick. Die getrocknete Rinde gleicht durch ihren bittern und zusammenziehenden Geschmack der peruanischen, übertrifft aber diese in der Bitterkeit. Sie dient zur Heilung kalter Fieber, und wird von betrügerischen Droguisten der China de China untergemischt.

Mahalep, s. Magalep.

Mahis oder Mais, bled de Turquie, auch bled d'Espagne, in den französischen und italienischen Handelsplätzen das türkische Korn. Man hat davon eine weisse und gelbe Gattung. Es wird in Italien, Frankreich und den angrenzenden Ländern häufig gebaut, und stark ausgeführt. Noch reichlicher wächst diese Getreideart in Amerika. Man will da bemerkt haben, daß sie unter allem übrigem Getreide den meisten Vortheil abwirft. Außerdem nimmt sie mit einem magern, leichten und sandigen Boden vorlieb. Auch kann der Same den Frost gut vertragen. Er trägt 250- bis 300fältige Frucht. Die Blätter von diesem Gewächse sind für das Vieh ein gutes Futter, und schon in dieser Rücksicht ist der Mais für ein Land wie Amerika, wo die Waiden eben nicht gemein sind, von großem Nutzen. Man zieht diesen Artikel von Venedig, Ankona, aus dem Neapolitanischen, und aus Amerika.

Mahangots, nennt man eine Art floretseidener Strümpfe, die aus England, Frankreich und Italien häufig zum Handel kommen.

Mahoni oder eigentlicher Mahogani, Mahagoniholz, ein vortreffliches rothbraunes ausländisches Holz, das jetzt zu allerhand feinen Möbeln u. kostbarem Hausgeräthe gar sehr gesucht ist. Die Bäume, welche uns diesen Artikel liefern, wachsen in großer Menge auf den Inseln Cuba, Jamaika und St. Domingo. Man trifft sie, obgleich nicht so häufig, auch auf den lucayischen Inseln, und besonders auf Bahama, an. Aber das beste Mahogani in schönen breiten Bretern und recht ansehnlichen Stücken kommt aus den nördlichen Gegenden von Jamaika, so wie von Cuba und Espannola. Man findet daselbst Stämme, die so groß ausfallen, daß man Planken oder Dielen von sechs Schuh in der Breite daraus schneiden kann. Die Stämme auf den Bahamainseln werden nicht so hoch; sie halten selten über 4 Schuh im Durchmesser. Providence-Mahoganiholz gilt nur ungefähr den vierten Theil so viel, als die zuerst genannten Sorten. Madeira-Mahoganiholz wird von dem Baume Vigniatico gewonnen, und in

England besonders häufig verarbeitet. Das Gewächs ist von den neuern Naturkundigen, Swietenia genannt worden, es könnte aber füglich unter dem Geschlecht der Cedrela seinen Platz finden, von welchem es nur wenig abweicht. Das Mahoganiholz verdient übrigens mit Recht, daß man es zu den meisten Arbeiten andern Hölzern vorzieht. Es hält in jeder Witterung und Lage, in Hitze und Kälte, vollkommen gut aus. Seine Farbe gefällt dem Auge. In der Festigkeit und Härte gibt es keinem unter den bekannten Hölzern etwas nach. Es nimmt die schönste Politur an. Zu letzterer Absicht hat man keine so beschwerliche Handgriffe nöthig, wie bei andern Holzarten. Man fährt mit Nuß- oder Leinöl darüber hin, wovon es die schönste Farbe und einen herrlichen Glanz annimmt, der nie vergeht. Ausserdem fleckt dieses Holz auch gar nicht, wenn etwa Fett, Wein oder dergleichen Dinge darauf gegossen werden. Je älter es wird, desto fester und dauerhafter ist es, so daß auch gute stählerne Werkzeuge ihm kaum etwas anhaben können. Indessen gilt das freilich nur von der besten Gattung. Man bringt überhaupt zweierlei Sorten Mahagoniholz zur Handlung. Die eine ist weich, die andere aber ungemein hart. Die letztere steht 1/3 höher im Preise. Der Quadratfuß von beiden wird in Holland zu 7 bis 9 Stübern gehandelt. Der größte Verbrauch von diesem Holze ist in England; aber auch nach Frankreich, Rußland und verschiedenen Gegenden von Deutschland, insonderheit Bremen, Hamburg und Lübeck, nach Holland, u. s. w. werden ganze Schiffsladungen voll geliefert. Vom unächten Mahagoniholze, s. Maderaholz; vom weissen s. Acajouholz.

Mahomiennes sind baumwollene Gewebe, die man unter andern zu Elberfeld verfertigt.

Mahons, in Frankreich die erste und feinste Sorte der Tücher aus Languedok. Sie werden noch in Mahons premiers und Mahons seconds unterschieden. Der größte Absatz dieser Waare ist über Marseille und Cette nach der Levante, nach Italien, und nach Ost- und Westindien.

Mahouts, wollene Tücher, die zuerst in England verfertigt wurden, jetzt aber auch hie und da in Frankreich, besonders in dem Delphinate und in Languedok gewebt werden. Sie gehen vorzüglich nach den Ländern in der Levante.

Maickens, Maickens-Wrack, und Maickens-Wrack-Wrack, s. Hering.

Maillorque, s. Käse.

Mailly, s. Champagnerwein.

Mainbrune, eine französische Papiersorte von verschiedener Größe.

Majolika ist die ältere Benennung der Fajance.

Majoran, Mairan, (Majorana, Amaracus, Sampsuchus) fr. la marjolaine, ein bekanntes Kraut, von welchem besonders dreierlei Sorten gezogen werden, nämlich der gemeine Majoran, der schmalblätterichte beständige Majoran, und der mit runden Blättern, welcher ebenfalls beständiger Art ist. Der Majoran wird zwar in unsern Gegenden in Menge gezeugt, doch muß der Same aus Frankreich und Italien verschrieben werden. Das Kraut wird nicht nur in der Küche an allerhand Fisch- und Fleischspeisen, sondern auch in Apotheken gebraucht. Die Blätter und der Same davon finden, ihrer erwärmenden und stärkenden Eigenschaft wegen, öftere Anwendung.

Majorca, in Neapel und Sizilien, die feinste Gattung des Weizens, die auch Roccella, und zu Genua Riccella genannt wird.

Majorkisch oder Mallorkisches Oel, ein ordinaires spanisches Baumöl von der Insel desselben Namens, das über Barzellona in Pipen von 20 bis 21 Quartanes ausgeführt wird. Das meiste hiervon geht nach Holland.

Mairain, s. Merrain.

Maiten, einer der schönsten Bäume im spanischen Amerika. Sein Holz ist hart, dicht, von Farbe roth mit Gelb vermischt, und zu schönen Tischler-Arbeiten tauglich. Die Schiffszimmerleute nehmen es gern zu Krummhölzern.

Makowica, s. Salz.

Makrele oder Mackrele, (Scomber) fr. le maquereau, ein Seefisch, der in verschiedenen Gegenden von Europa, so wie in Amerika in großer Menge angetroffen wird. Er hat einen runden Kopf, große goldgelbe Augen, einen ziemlich großen Rachen, aber verhältnißmäßig kleine Zähne. Sein Leib ist rund, ohne Schuppen, der Rücken mit einer schönen blauen, der Bauch aber mit einer silberfarbenen Haut überzogen. Seine Länge beträgt insgemein 1 Schuh, seine Dicke ein paar Zoll, auch wohl noch etwas darüber. Das Fleisch ist dicht, und von gutem Geschmack, weswegen der Fisch nicht nur häufig frisch verspeiset, sondern auch eingesalzen weit und breit verführt wird. Man findet diese Fische an verschiedenen Orten im Weltmeere, fängt sie aber besonders an den Küsten von Frankreich, England und Holland, im Kanal, wo sie im April haufenweise aus dem atlantischen Meere hineingehen. Sie rücken bis in den August in die Westsee fort; mit Ende Junii trifft man schon keine mehr an der Küste von Bretagne an; der Fang geschieht dann an der Küste von Picardie und Normandie. Die Fischerei wird mit Angeln und Netzen getrieben; doch ist sie mit letztern am gebräuchlichsten, und gibt das meiste aus. Am stärksten haben sich hierauf die Einwohner von Dieppe gelegt. Man theilt hier die Fischerei in den frischen Fang ein, und in den, wo die Fische eingesalzen und in Tonnen geschlagen werden. Letzteren treibt man am Eingange in den Kanal, und an den irländischen Küsten. Dieppe schickt hiergegen ein halbhundert von seinen größern Fischerfahrzeugen ab. Diese verrichten gewöhnlich drei Fahrten. Sie gehen um Quasimodo weg, und kehren das letztemal in der Mitte des Julii nach Hause zurück. Die mitgebrachten Fische werden an eigene Kommissionaire verhandelt, welche die Waare in halbe Fässer packen lassen, und hernach weiter versenden. Der Fang der frischen Mackrele wird in der Nähe der Küste getrieben. Die Diepper gebrauchen dazu nur 12 bis 15 Fahrzeuge. Er dauert vom May bis in die Mitte des Julii. Unter den andern französischen Häfen, die sich mit diesem Zweige abgeben, sind Boulogne und Fecamp die thätigsten. Durch eine landesherrliche Verordnung vom J. 1680 ist vorgeschrieben worden, was bei dem Einsalzen und Packen dieser Waare beobachtet werden soll. Man schlägt die Fische in Fässer von 300 Stück; zu Dieppe auch wohl von 350, wenn die Fische etwas kleiner ausfallen. Frische Mackrelen verkauft man hundertweise. Das Hundert hält jedoch nicht überall genau dieselbe Zahl. Zu Roscoff in Bretagne ist es von 104, zu Dieppe u. Havre de Grace aber von 132 Fischen. Zwölf Fässer gesalzener Mackrelen rechnet man bei Befrachtung auf die Last. Noch wichtiger, als die französische Mackrelenfischerei ist diejenige der Nordamerikaner. Neuschottland und Neuengland, besonders Connecticut, Rhode-Island und Neu-Hampshire schicken jährlich viele tausend Tonnen gesalzener Mackrelen nach den spanischen und portugisischen Kolonieen, nach England, Italien, u. s. w. In Ostindien, wo diese Fische besonders zu Achem, im bengalischen Meerbusen und der dasigen Gegend sehr gemein sind, werden sie Bonites genannt. Brack-Mackrelen heißen die, welche noch nicht in Fässer geschlagen, sondern blos im Schiffe eingesalzen sind.

Bei Einlegung dieser Fische verfährt man ohngefähr so: Wenn sie gehörig gesalzen worden sind, so legt man sie in dichten Schichten oder Lagen in die Tonnen, und gibt Acht, daß sie so fest, als möglich zusammengedrängt werden. Dies geschieht am besten mittelst eines 2 Zoll dicken Bodenholzes, das man auflegt, und von einem starken Manne, der ins Faß steigt, mit den Füßen niedertreten läßt. Wenn dies geschehen, und die Tonne völlig angefüllt ist, so läßt man sie fest zuschlagen, und hebt sie auf. Von Zeit zu Zeit muß nachgesehen werden, ob das Gebinde nicht etwa leckt; denn wenn die Sauce verloren geht, so pflegt der Fisch gelb und unverkäuflich zu werden.

Malabathrum, s. Indianisches Blatt.

Malachit, fr. Malachites, ein grüner Kupferkalk oder ein grünes Kupfererz, wovon das dichte auch Pappelstein heißt. Dieser ist ein hell- oder dunkelgrüner Halbedelstein, der eine lautere, oder mit Flecken, Strahlen oder Cirkeln versehene, schillernde, zuweilen blaugrünlichte Farbe hat, am Stahl kein Feuer giebt, ziemlich durchsichtig ist, und in ovalen Halbkugeln wächst. Man findet ihn in Ungarns Kupferbergwerken, in kupferhaltigem Erdreich, in Sibirien im weichen Thone ferner, in Böhmen, Sachsen, Tirol und Norwegen. Weil er eine schöne Politur annimmt, so wird er zu mancherlei Bijouterieen geschliffen und verarbeitet. Man überzieht ihn aber gemeiniglich mit einem Firniß, damit er gegen die Wirkung der Luft verwahrt sey.

Malachitgrün, die beste Sorte des tirolerschen Berggrüns, einer bekannten Bergfarbe.

Malacostrea, s. Muscheln.

Mglackazinn, s. Zinn.

Malaga, ein vortrefflicher, starker und feuriger spanischer Wein, der um der Stadt gleiches Namens in Granada gezeugt wird. Die eine Art davon, welche um Manilva wächst, ist roth, die andere weiß. Jene ist zwar nicht vorzüglicher, aber seltener, als diese. Unter den weissen Sorten wird der Pedro Ximenes aus der Gegend von Guadalcazar für den besten gehalten. Der Malaga wird häufig nach Holland, England, Hamburg und ganz Norden verführt. Derjenige, welcher nach Deutschland geht, wird erst ausgeführt, wenn er einige Jahre alt geworden ist. Alsdann hat er seine Probe ausgehalten, und kann 50 auch wohl 100 Jahre unverändert liegen. Nach England sucht man den jüngern Bergwein, aus den höhern Gegenden, der angenehmer von Geschmack und lichtweisser von Farbe zu seyn pflegt, als der aus den niedrigern Weinbergen. Er kommt alle in Botten von 30 Arroben, die 12 Anker oder 400 berliner Quart, oder 57 bis 58 amsterdamer Velten messen, zum Handel.

Malagnetta, s. Cardamome.

Malborough oder Marlborough, ein französisches gekreuztes Zeug, das farbig fabrizirt wird, und zwar so, daß die Farbe der Kette von der des Eintrags verschieden ist. Es bekömmt eine stark lustrirte Zurichtung und vielen Glanz. Man nimmt zur Kette auch wohl einen mit Wolle zusammengedrehten Seidenfaden. Die Breite ist 1/2 Stab. Die besten Zeuge dieses Namens liefern England, Mende in Gevaudan, ꝛc.

Malda Eladja, oder Elatja, ostindische baumwollene Gewebe, die von der dänisch-asiatischen Gesellschaft zum Verkauf gebracht werden. Sie sind 13 bis 14 kopenhagener Ellen lang, und 1 5/16 bis 1 7/16 Ellen breit.

Malerfarben, fr. couleurs de peintre, sind die rohen oder zubereiteten Farbeartikel für Maler, Illuminirer, Lackfabrikanten, Anstreicher, Tischler, ꝛc., womit die Materialhändler sortirt sind. Sie bestehen z. B. in Berlinerblau und Berlinerroth, die wieder in hell oder dunkel und fein, in ordinair, ꝛc. unterschieden werden; in armenischem und rothem, ganzen und gestoßenen Bolus; in englischem und preussischem Braunroth, Carmin von dreierlei Feine, chinesischem Roth; in viermal, dreimal gemahlenem und ganzem Zinnober, Drachenblut, englisch Dunkel- und Hellroth, dunkel u. hell Kesselbraun, Kupferroth; fein, mittel und ordinair Kugellack, viererlei Sorten Florentinerlack, Colombinlack und Carminlack, Mennige, in dunkelrothem, hellrothem, dunklem ungarischen, römischen, danziger u. französischem Ocker; in feinem und mittlerm, geschnittenem und ungeschnittenem Rothstein, Pastelfarben von allen Coulören, feinem und mittlerm Bergblau, Diesbacher Hell- und Blaudunkel, blauem Lack; in Indigo aller Art; in feuerbeständigem Königsblau, feinem und ordinairem englischen und holländisch Lackmus, Smalte von allen Sorten, Ultramarin, drei Sorten Auripigments, in Bleigelb, Bronse, gelber Erde, gelbem Lack, Gummigutt,

destillirtem und undestillirtem Königsgelb, Neaplergelb, Caßler Gelb, dunklem und hellem Ocker, Orangeocker, Orlean, fein, mittel und ordinair Schüttgelb; in englischem, holländischem, venediger und deutschem Bleiweiß, weissem Bolus, geläutertem u. ordinairem Kremserweiß; in ganz trokkener, fein gestoßener, geschlämmter, dänischer, wie auch bologneser Kreide; in Zeichenkreide, weisser Talkerde, Schieferweiß. Für das Grüne: in feinem mittlerm und ordinairem Berg-Grün, Berliner-Grün, Braunschweigergrün, dunkel und hell Buchgrün; in ordinairem und kristallisirtem Grünspan, grüner ganzen oder gemahlenen Erde, Grünlack, Terraverdé; Saft- oder Blasegrün. Für Braun: in köllnischer Erde sächsischem Braunlack, Crocus Martis, oder Eisenrost, gebranntem und ungebranntem Sanesererde, Umbra in großen, kleinen Stücken, wie auch gebrannt. Für Schwarz: in Stibisch-Schwarz, Beinschwarz, Druckerschwarz, Reißkohlen, Frankfurterschwarz und schwarzer geschnittener und ungeschnittener Kreide, endlich auch noch in Tuschen u. andern Artikeln. Schon ganz zubereitete Malerfarben gehen in Gebinden von 1/4 Centner häufig aus Holland zum Handel.

Malergold, Musivgold, (Aurum musivum, Aurum mosaicum) fr. l'or de mosaique, or-couleur, or soulpé, hat im Grunde nichts als den Namen mit dem Golde gemein; denn es wird aus Zinn, Wißmuth und Schwefel durch Sublimation zubereitet. Die Maler verbrauchen es. Eine bessere Sorte ist das englische Musivgold, welches aus Zinn, Schwefelblumen, Salmiak und Queckſilber kunstmäßig verfertigt wird.

Malermetall, Muschelgold, (Aurum in musculis) fr. l'ormis en coquille, or moulu, wird von den abgefallenen Stücken des unächten Blattgoldes gemacht, und in kleinen Muschelschaalen zum Verkauf gebracht. Der Verbrauch ist zum Malen, Schreiben, und dergl.

Malersilber, (Argentum musivum oder mosaicum) fr. l'argent-couleur, wird aus Zinn, Wißmuth und Queckſilber zubereitet, und zu demselben Gebrauch, wie die vorstehenden Sorten, angewandt.

Mahler Pinsel, s. Pinsel.

Malguewein, ein angenehmer und lieblicher rother Provencewein, der unter dem Fort la Malgue, eine Viertelmeile von Toulon gebaut wird, und sehr im Rufe ist. Er ist sehr stark, stärkt den Magen, und gibt Kräfte.

Malja, s. Juchten.

Mallemolles, oder Malmoles, ostindische Nesseltücher, welche die Franzosen, Engländer, Dänen und Holländer, aus Ostindien, besonders aus Bengalen und von der koromandelschen Küste holen. Die französischen Sorten sind 16 Stab lang, und 3/4, auch wohl 15/16 Stab breit. Mallemolles Tarnatanes, eine andere Gattung dieser Gewebe, sind zwar von gleicher Länge, aber einen vollen Stab breit. Noch sind die sogenannten Mametiatis, Hamedis, Doulebsai und Abrobanis lauter Arten dieser Waare, die die Franzos. liefern.

Die Dänen bringen zum Handel: Mallemolls Behar, welche 1 7/16 Ellen breit und 25 Ellen lang sind; feine Mallemolls Jaconat, superfeine ditto, Mallemolls Dacca, Mallemolls Santos, Mallemolls Cossejura, dergleichen superfeine Sorte, Mallemolls Ballezore, und dergl.

Diejenigen welche wir von der holländisch-ostindischen Kompagnie erhalten, bestehen in folgenden Gattungen: Ordinaire Mallemolles Santipour, 2 1/4 Cobidos breit und 40 lang; hiervon gilt das Stück 17-18 fl. Bankgeld. Dergleichen 2 Cobidos breit, und so lang wie die vorstehenden, 15 1/2 bis 16 fl. B. Sawaspour, 2 1/4 C. breit und 40 lang, 15-15 1/2 fl. Feine Mallemolles Santipour mit goldenen Leistenbändern, 3 C. breit, und 40 lang, 22-23 fl. Dergleichen 2 1/4 C. breit und so lang wie die vorstehende Sorte, 21-23 1/2 fl. Dergleichen 2 C. breit und von Länge wie jene, 24 fl. Mallemolles Jaconat mit goldenen Leistenbändern, 2 C. breit, und 40 lang, 32-35 fl. Superfeine Jaconats mit golde-

nen Leistenbändern, 2 E. breit und 40 lang, 42 b. 43 fl. Dergl. 2 1/4 E. br., 45 1/2 fl. mehr oder weniger.

Malone, eine Zeugart, die in Ostindien aus dem Plantanbaume verfertigt, und auf der Insel Magindano und anderwärts zu Frauenkleidern u. Hüllen gebraucht wird. Die Stücke halten 3 englische Yards in der Länge und einen in der Breite.

Malouinos, in Spanien die Bretonnes oder Bretagnesleinen.

Malteser Schwamm (Fungus melitensis, Cynomorium purpureum, Cynomorium coccineum) eine besondere Art Wurzelsauger auf Jamaika, in Spanien, Sizilien, Malta und der Barbarei, welcher an den Wurzeln der Myrten- und Mastixbäume, auch des Meermeldenstrauchs in den Wintermonaten gefunden, und davon gesammelt wird. Die Substanz der Pflanze ist roth von Farbe, dabei herben Geschmacks, stärkend und zusammenziehend. Sie wird im Pulver und im Aufguß in der Medizin gebraucht.

Malteser Siegelerde, s. Siegelerde.

Maltha, s. Judenharz.

Malva, s. Pappeln.

Malvasier, (Vinum malvaticum) ein edler, süßer und lieblicher gekochter Wein, der seinen Namen von Napoli di Malvasia, einer Stadt in Griechenland, bekommen hat, wo er ehemals in Menge und von vorzüglicher Güte gewonnen wurde. Jetzt liefern ihn verschiedene Inseln im Archipelagus, die Insel Lipari, so wie auch Sizilien, die Provence und Sardinien. Es gibt darunter sowohl weisse als rothe Sorten. Unter den sardinischen Malvasieren ist der Malvasia od. Malvagia di Sorso einer der angenehmsten und vorzüglichsten. Die von Cagliari, Bosa und Alghero haben mehr Geist und Feuer, aber keinen so feinen und lieblichen Geschmack, als die erstere Sorte. In Sizilien liefert besonders die Gegend um Messina und Siracusa herrliche weisse und rothe Malvasierweine. Diese sind in Fässern von 12 Salme. Die Salma enthält 126 Cartocci, der Cartoccio aber wiegt 24 Unzen. Die Ausländer versehen sich mit diesen Weinen von Messina, Livorno und Ragusa, oder von Triest. Livorno handelt diese Waare nach Barili von 20 Fiaschi, der Fiasco von 7 Pf. florentiner Gewichts. Triest liefert sie entweder in Kisten von 50 Flaschen, oder in Fässern von mehr oder weniger Eymern. Auch Spanien schickt schöne Sorten Malvasier zum Handel; z. E. aus Catalonien, von der canarischen Insel Teneriffa, u. s. w. Der Malvasier wird auch nachgekünstelt; aber dieser kommt dem natürlichen nicht gleich, und hält sich auch nicht.

Malvasierkraut, s. Leberkraut.

Malve, ein Kraut, wovon die gemeine Art, (Malva sylvestris L.) und die rundblätterichte zur Medizin dient. Am meisten gebraucht man jetzt dazu die Blätter und Blumen; die Wurzel und den Samen nur selten. Die erstern kommen an Kräften mit dem Eibisch überein. Die Apotheker nehmen sie unter die 5 erweichenden Kräuter, machen davon die Malven-Salbe, ꝛc

Malus Adami, s. Cedri.

Malus armeniaca, s. Aprikosen.

Malus aurantia, s. Pommeranzen.

Malus Citria, s. Citronen.

Malus Cydonia, s. Quitten.

Malus Persica, s. Pfersich.

Malus Punica, s. Granatäpfel.

Malz, fr. malt ou malts, le brassin, la dréche, wird bekanntlich aus Gersten oder Weizen zubereitet. Beides wird erst eingeweicht, hernach zum Auswachsen und Keimen auf den Boden geschüttet, hierauf auf die Darre gebracht und getrocknet. Dieses sogenannte Darrmalz wird zu braunem Bier verbraucht. An einigen Orten hat man die Gewohnheit, das Malz an der Luft zu trocknen, welches hernach Luftmalz genannt wird. Dieses verbraucht man gewöhnlich zu weissem Bier. Das meiste Malz liefert England, Danzig, Königsberg, Stralsund, Greifswalde ꝛc. Von englischem kurzem und langem Malze zieht Hamburg eine beträchtliche Menge zu sei-

nem Bedürfniß. Man handelt es da nach Lasten von 60 Faß. Das königsberger Malz ist seiner Güte wegen weit und breit berühmt. Stralsund verschifft jährlich viele tausend Lasten nach Schweden, Bremen, Lübeck, u. a. Das Malzmachen ist in dieser Stadt ein sehr altes und beträchtliches Gewerbe. Auch aus Danzig wird sehr viel Malz verschifft. Dieses wird nach großer Last von 90 Scheffeln gehandelt. In England kauft man die Waare nach Seam, die 8 Bushels oder Scheffel halten. Uebrigens soll das gute Malz schön rein, wohl trocken, und von starkem, aber dabei angenehmen Geruch seyn. Die Körner müssen, wenn man sie ins Wasser schüttet, oben auf schwimmen. Die untersinkenden deuten alte verlegene Waare an, die nicht zum Brauen, sondern blos zum Branntweinbrennen und zu Viehfutter taugt. Man zieht das englische Malz von London, von Wels in Norfolk, ꝛc. Das gedörrte Malz muß stets im Trocknen liegen, weil es sonst gar leicht einen übeln Geschmack annimmt.

Malzgarn, oder Moltgarn, ein grobes Garn, das in der Grafschaft Ravensberg in Westphalen gesponnen, und sehr häufig ausgeführt wird. Ein Molt wird zu 12 Stück gerechnet. Das 3 bis 4 Centnergarn, oder dasjenige, wovon 300 Molt 3 bis 4 Centner wiegen, wird zur feinsten, und das, welches über 4 bis 6 1/2 Centner wiegt, zur mittlern Sorte gerechnet. Die letztere kostet an Ort und Stelle 68 bis 69 Thaler; die andere einige Thaler mehr, für 100 Molt. Der größte Theil von dieser Waare geht in fremde Länder, besonders in das Bergische, nach Elberfeld und Holland. Man zieht dieses Garn von Minden an der Weser, u. s. w.

Mambu, s. Bambu.

Mametiatis, s. Mallemolles.

Mamotbani, weisse baumwollene ostindische Nesseltücher mit Streifen, die die Franzosen aus Bengalen holen. Sie liegen 3/4 bis 5/6 französische Stab breit, und sind 8 Stab lang.

Mamoubis, oder Mamodies, eine Art Kammertuch, die aus dem Morgenlande zum Handel gebracht wird. Man erhält sie besonders über Smyrna von Mecca. Das Gewebe ist in Stücken von 20 bis 22 pariser Ellen. Man gibt diesen Namen auch einer gewissen Gattung gedruckter Katune und gemalter Zitze, welche von Surate aus Ostindien zum Handel kommen. Die dänisch-asiatische Gesellschaft liefert dergleichen die 21 bis 22 kopenhagner Ellen lang, und 1 E. und 3/8 bis 5/16 breit; eine feinere Sorte von gleicher Breite und Länge; wie auch 5/4 bis 1 3/8 Elle breit, in Stücken von 20 1/2 bis 21 1/2 Elle, Ferner, 6/4 breite, 26 bis 27 Ellen lang, und feine Mamodies, 5/4 breit und 20 Ellen lang.

Manchester, fr. Velours de coton, englisch Velveret und Velveteer ein sammetartiges aus Baumwolle gewebtes Zeug. Zur Grundkette, zum Einschlage und zur Poile wird gezwirntes Baumwollengarn erfordert. Nur bei den geringern Sorten wird des Preises wegen zur Kette Leinengarn genommen. Die Fäden des Einschusses sind bei dieser Zeugart immer die feinsten, damit sie beim Weben das Rauhe des Manchesters binden, und die rauhen Fäden nicht zu weit aus einander zu stehen kommen. Zum gröbsten Manchester nimmt der Weber solches Garn, wovon etwa 8 oder 9 Stück aufs Pfund gehen. Zur Kette gehören ungefähr tausend, und zur Poile die Hälfte so viel Fäden. Dieses Verhältniß wird durchaus bei allen Arten des Manchesters beobachtet. Die mittlern Sorten verlangen schon solches Garn, wo 12 Stücke oder Strehnen aufs Pf. gehen. Die feinsten endlich werden aus solchem Garn verfertigt, wo 18 bis 20 Stücke 1 Pf. wiegen. Bei diesen werden 2000 Fäden zur Kette genommen. Wenn die Waare vom Webersstuhle kommt, so wird sie mit Seife und warmem Wasser gewaschen, auch wenn sie sehr fein ist, auf die Bleiche gelegt. Hierauf erhält sie der Färber der sie vollends zurichtet. Den meisten und vorzüglichsten Manchester liefert uns England, besonders die Städte Manchester und Norwich. Die Waare

ist 1/2 englische Yard breit, und in Stücken von 18, 30, auch wohl 36 Yards. Die Preise gehen von 3 1/2 bis 10 Schillinge und darüber. Die ordinairen Sorten haben nur glatten, die feinen aber geköperten Grund. Man hat Manchester von allen Farben, aber ausser dunkel- und lichtblau, violett, aschgrau, braun und gelb, sind die übrigen nicht ächt, sondern verschießen und werden fleckigt. Im strengern Sinne theilt man die Manchesterwaare in glatte Manchester (Plain fustians oder lightgoods) und im eigentlichen Manchester, heavy goods ein. Von dem glatten Manchester gibt es folgende Arten: Common Jeans für den Amerikanischen und Westindischen Handel; Strong Jeans; Ribs, Satinet oder sogenanntes Englisches Leder; Stockinets; Herringbones etc. Der eigentliche Manchester heißt auch Fustian im engern Sinne, oder Velveret und Velveteen. s. auch Baumwollenzeuge.

Auch Frankreich liefert jetzt sehr guten Manchester, der dem englischen wenig nachgibt. Die Fabriken zu Rouen sind in diesem Fache berühmt. Ein gewisser Herr Holker hat daselbst eine der schönsten Anstalten dieser Art mit großen Kosten zu Stande gebracht. Es arbeiten darin meistentheils Engländer. Alles ist ganz auf englischem Fuß eingerichtet; auch beim Maschinenwesen sind keine Kosten gespart worden, um der Waare durchaus die schöne Zurichtung zu geben, die bekanntlich der englischen eigen ist. Jetzt wird dieses Institut unter der Firma von Guillibaut et Compagnie betrieben. Auch zu Sens, in der ehemal. Generalität von Paris, ist eine Manchesterfabrik, wo diese Waare in Menge und von schöner Güte gewebt wird. Nicht weniger zu Bolbec und Yvetot, beide in der Normandie. In letzterm Orte, der nur 7 Meilen von Rouen liegt, werden nicht nur glatte Velverets, oder Manchester, petits Velours, sondern auch gestreifte, Velours canélé sur coton, Velours tramé de velours génois, u. s. w. verfertigt. Die Waare wird häufig sowohl im Reiche als auch im Auslande abgesetzt. In Deutschland suchte man längst den Manchester hie und da ebenfalls nachzumachen. Berlin liefert Manchester für die preussischen Staaten, (wo die ausländische Waare zum inländischen Verbrauch verboten, und nur in gewissen Provinzen, z. E. Schlesien, zur Wiederausfuhr einzuführen erlaubt ist) aber die berliner Waare kommt doch der englischen nicht gleich. In der Dauerhaftigkeit, der Zurichtung und der Farbe ist noch ein großer Unterschied, die Preise nicht einmal zu gedenken. Sommermanchester ist ein glatt geköpertes, mit 4 Schemeln sehr dicht gearbeitetes baumwollenes Zeug, von verschiedenen sehr angenehmen Farben, das stark zu Manneskleidung getragen wird. Es hält 7/8 Ellen in der Breite, und 30, 40 bis 60 Ellen in der Länge. Man macht es am meisten und besten in England und Sachsen. Der englische besonders ist wegen des feinen und gleichen Gespinnstes, das dazu genommen wird, und wegen der ihm eigenen trefflichen Appretur im Rufe. Der Artikel empfiehlt sich durch vorzügliche Haltbarkeit, aber die Farben verschießen, und gehen im Waschen ziemlich aus.

Manchester, aus Wolle, Wollener Manchester s. Wool-Cords.

Manchinellbaum, Manchanell (Hippomane Mancinella), eine Art Giftbaum, vornehmlich auf den Carabischen Inseln, dessen schönes festes Holz von Schreinern und Drechslern benutzt wird.

Mandarines, ostindische Zeuge, welche die Franzosen zuweilen nach L'Orient zum Verkauf bringen.

Mandeln, (Amygdalae) franz. Amandes, sind die bekannten länglicht-herz- oder eyförmigen, auch bald längern, bald dünnern, bald dickern Kerne aus der Nuß des Mandelbaums. Dieser wegen seiner großen und frühzeitigen Blüte, auch des übrigen Wuchses und Ansehens wegen so vorzügliche Baum wird bei uns und überall aus dem Samen erzeugt, und hernach durch das Pfropfen in der Frucht gar sehr verbessert. Er wächst in dem wärmern Asien,

einem Theile von Afrika und selbst noch in dem südlichen Europa wild; er gelangt da zu einer ansehnlichen Größe u. verhältnißmäßigen Dicke. Seine Rinde ist dunkel aschgrau. Die Blätter sind kahnförmig, wechselsweise an dünnen Stielen vertheilt, lang und schmal, an beiden Enden zugespitzt, und fein gekerbt. Die Blüte, welche blaßroth und rosenförmig ist, auch eher als die Blätter zum Vorschein kommt, ist gemeiniglich die erste unter unsern Baumblüten. Sie hinterläßt eyförmige, kurzgestielte Früchte, die mit einer dünnen, wolligten und gefurchten grünen Schale überzogen sind, und in wärmeren Gegenden im August, bei uns aber im Oktober reifen. Der Baum wird jetzt auch in der untern Pfalz, an der sogenannten Bergstraße, und in mehrern rheinländischen Gegenden mit so gutem Erfolge gezogen, daß davon ein ansehnlicher Vorrath zum Handel geliefert werden kann. Die bei uns gezogenen Mandeln von der süßen Art werden meistens frisch genossen, und sind sehr schmackhaft. Die ganz jungen und grünen werden auch wie die Aprikosen sammt der Schale eingemacht. Hierbei ist jedoch zu merken, daß in manchen Gegenden nur die frischen Mandeln gut sind, daß sie aber beim Trocknen von ihrer Güte verlieren. An andern Orten zeigt sich gerade das Gegentheil, indem da die frischen schlechten Mandeln durch das Trocknen sich verbessern, wenn sie vorher wegen der Lage des Bodens, der ungünstigen Jahrszeit, Witterung und anderer Zufälle nicht recht süß geworden sind. Obgleich nun, wie schon gesagt, hie und da in Deutschland, besonders in der Pfalz um Dürkheim, bei Landau, Bamberg, ꝛc. Mandeln gewonnen werden, so lassen wir uns doch den größten Theil von denen, die wir zu unserm Verbrauch nöthig haben, aus Spanien, Italien, von der Insel Majorca, der barbarischen Küste und aus dem südlichen Frankreich zuführen. Die Hauptsorten, welche zum Handel kommen, sind: Lange Mandeln, die beste und theuerste Sorte, kommt von Mallaga. Die aus der Alpujarra werden zu Alicante geladen. Valenzer Mandeln sind auch im Handel sehr gesucht; diese müssen groß und breit ausfallen. Man erhält sie gleichfalls von Mallaga. Comtatsche Mandeln kommen in weissen, eyrunden Körben von Avignon und Marseille. Ambrosinmandeln liefert Italien; diese sind lang, dick und von angenehmem Geschmack, folglich vorzüglicher, als die sogenannten Commun- oder gemeinen Mandeln. Die letztere Art erhalten wir aus Appulien, Sizilien und mehrern Gegenden Italiens. Provencer Mandeln machen eine Mittelgattung aus, die den Communmandeln ziemlich gleicht, ausser daß sie nicht so dick ausfallen und länglichter sind. Sie werden am häufigsten um Aix, Riez, Vallensole, Greoux, Puimoisson, Draison, Moustiers, u. s. w. gewonnen. Molariſſen, sind Mandeln aus Languedok. Die barbarischen endlich, welche in kleinen Körben, oder länglicht geflochtenen Kabassen über Marseille und Venedig zu uns gebracht werden, sind die kleinsten, unansehnlichsten und wohlfeilsten unter allen. Die neapolitanischen werden von Bari, Scilla und Otranto in großer Menge verschifft. Die aus Appulien und Sizilien heißen im Handel runde oder dicke Mandeln, weil sie gegen die valenzer oder provenzer, welche schon mehr platt und flach sind, rund aussehen. Die meisten runden oder dicken Mandeln werden von Livorno, Triest und Marseille zugeführt. Die recht großen runden sind die besten. Aber man mischt gemeiniglich kleinere darunter, und schickt sie uns so zu. Sizilien verkauft seine Mandeln nach Cantara, zu 5, 6, auch wohl mehr Oncie, wenn etwa die Erndte nicht gar ergiebig gewesen ist. Die Einschiffung geschieht zu Catania, Castel d'Jaci, Augusta, Girgenti und Termini. Die Unkosten bis an Bord belaufen sich auf 4 bis 6 Tari auf jeden Cantar. Das meiste von dieser Sorte wird nach Genua, Livorno, Venedig, Triest und Marseille ausgeführt. Von bittern Mandeln liefert uns Holland die meisten; dieses Land zieht sie aber selbst

aus Sizilien und von der barbarischen Küste. Die bittern sind gemeiniglich wohlfeiler im Preise als die süßen. Mandeln in feinen Schalen, Krackmandeln od. Knackmandeln fr. Amandes aux Dames, it. Mandorle in scorza molle, auch Mollese oder Sottile, ziehen wir aus Sizilien, dem Genuesischen und aus Provence. Die Franzosen nennen diese Art Amandes en coques, en coquilles oder à craquer. Die dünnschäligsten, frischesten und dabei recht großen sind die vorzüglichsten.

Gute Mandeln überhaupt müssen schön gelb, inwendig weiß und hart, dabei nicht runzlicht, oder ausgetrocknet, nicht von Würmern angefressen, nicht zerstückt und staubicht seyn, sondern frisch, ganz und durch und durch rein. Man muß sie von Zeit zu Zeit durchsieben lassen, und immer reinlich halten. Neue Mandeln sind übrigens immer besser, schmackhafter und höher im Werthe, als ältere Waare. Ueberhaupt aber haben nur diejenigen die erforderliche Güte, welche einen angenehm süßen, fetten öligten Geschmack, und keinen Nebengeruch geben, auch mit einer hellgelben glatten Haut versehen sind. Diejenigen hingegen, welche äusserlich sehr blaß, weißlich oder schwärzlich, runzlicht, aufgesprungen oder geborsten sind, innerlich aber mehr gelblich als milchweiß aussehen, dabei zähe, weich, oder durch Erhizzung angegangen und ranzig geworden sind, taugen nichts. Mallaga schickt seine Mandeln in Fässern von 12 Arroben zum Handel. Zu Marseille handelt man die Mandeln in ganz dünnen Schalen nach der doppelten Emine von ungefähr 60 Pf.; die halbfeinen aber od. die in dickern Schalen, nach Charges; zu Livorno nach 100 Pf., zu so und so viel Pezze. Hamburg verkauft die Mandeln, und zwar die valenzer und provenzer, nach 100 Pf. in Kurant, mit 20 Procent in Banko, und 8 2/3 Proc. Rabatt; die langen zwar eben so, doch ohne Rabatt. Zu Amsterdam gibt man sowohl auf die süßen, als auch auf die bittern Mandeln folgende Tara: auf Säcke oder Ballen, die 150 bis 200 Pf. halten, 4 Pf. ℥ auf die aber, welche 400 bis 500 Pf. wiegen, 6 Pf. Auf barbarische Mandeln, welche in Körben oder Kabassen sind, 12 bis 15 Pf. Tara. Bei Schiffsbefrachtungen rechnet man 10 Fässer, jedes von etwa 400 Pf. mallagische oder 36 Quintales alicantische Mandeln für eine Last.

Sowohl die süßen als auch die bittern Mandeln werden häufig in den Apotheken, so wie von Zuckerbäckern, Konditorn und Köchen verbraucht. Endlich läßt sich auch das harte, dunkelbraune und zuweilen schön geaderte Holz der Mandelbäume zu allerhand eingelegten Arbeiten brauchen. Es war eine Zeit, wo besonders die daraus verfertigten Tabaksdosen sehr beliebt waren. Das aus den Mandeln gepreßte frische Oel wird häufig in den Apotheken angewandt. Auch die äussere Hülse der Mandeln enthält noch etwas Oel, so daß die Weibespersonen, die in Frankreich und Italien die Mandeln aushülsen, diese Schalen oft als Bezahlung für ihre Mühe übernehmen, und sie zum Feueranzünden gebrauchen.

Mandelöhl, s. Mandeln.

Mandelseife, s. Seife.

Mandibulae Lucii piscis, s. Hecht.

Mandragora, s. Alraunwurz.

Mandrenaque, eine Art Leinwand, deren Kette aus Baumwollengarn, der Einschlag aber aus Fäden von Palmblättern gemacht wird. Die Bewohner der philippinischen Inseln verfertigen viel davon, und treiben damit im Lande und ausserhalb einen ansehnlichen Handel.

Mandrise, ein feines ausländisches Holz, das man über Holland von der Insel Madagascar bringt. Es ist schön grün geadert, und wird zu eingelegten Arbeiten angewandt.

Mangiaguerra, ein dicker und gedeckter, oder dunkelrother Wein, der im Königreich Neapel um den Mongibello herum gewonnen wird.

Mangold oder Mangolt, fr. la bette poirée, ist der Name, den man bei uns verschiedenen Kräutern gibt. So nennt man Mangold in man-

chen Gegenden den Weißkohl, Beta alba; rothen Mangold, Beta rubra, die rothen Rüben; sauren Mangold, Lapathum acetosum, den Sauerklee; schmierigen Mangold, die Gattung, welche unter dem Namen guter Heinrich noch öfter vorkommt. Wilder oder spitziger Mangold, der auch Grindwurz, (Lapathum acutum) heißt, wächst allenthalben auf den Wiesen u. an feuchten Stellen. Die Wurzel hiervon wird innerlich und äusserlich in der Medizin gebraucht. Vom Hirschmangold sehe man das Nöthige unter dem Artikel Lungenkraut.

Mannheimer Gold, s. Semilor.

Mannheimer Wasser, s. Liqueure.

Manicordien-Drath, ein sehr dünner Messing- oder Eisendrath, der zum Beziehen der Klaviere, Spinette, Zittern und anderer musikalischer Werkzeuge gebraucht wird.

Manillen, franz. Manilles, nennt man beim Negerhandel messingne Ringe, die die Schwarzen zur Zierde an Armen und Beinen gebrauchen. Es gibt davon einfache und doppelte, glatte und gravirte, ꝛc. Sie sind ein Hauptartikel beim afrikanischen Handel. Die Holländer handeln stark damit nach Afrika, Amerika und Ostindien. Man handelt sie nach der Zahl und auch nach dem Gewicht.

Maniocmehl, Cassavamehl, ist das Produkt einer Staude, die durch ganz Amerika sehr gemein ist. Sie wächst 7 oder 8 Fuß hoch, und Armsdick. Es gibt eine weisse und auch eine rothe Art. Ihre Wurzeln sind es, welche zu Mehl benutzt werden. Wenn man merkt, daß sie die gehörige Reife haben, so reißt man die Stauden sammt den Wurzeln aus der Erde. Die Neger schaben die Rinde davon mit einem Messer ab, werfen die Wurzeln in Becken, die mit Wasser angefüllt sind, und waschen sie darin sauber ab. Hierauf muß sie in einer kupfernen Reibemaschine zu groben Sägespänen zermalmt werden. Man bringt sie unter die Presse, wo der Saft, welcher unnütz, ja wohl gar schädlich seyn soll, ausgedrückt wird. Was nun nach dieser Verrichtung übrig bleibt, ist das Cassava- oder Maniocmehl, dessen man sich durch ganz Amerika zu Brod bedient. Die Kuchen oder Brode, welche man durch verschiedene Handgriffe an der Sonne oder über dem Feuer backt, sind 3 oder 4 Linien dick, und halten etwa ein paar Pfunde im Gewicht. Das Inwendige bleibt weiß wie Schnee, die Seiten aber sind von einer blassen Goldfarbe, die zum Appetit reizt. Es kann sich sehr lange halten, wenn es nur an einem trocknen Orte verwahrt, und zuweilen in die Sonne gesetzt wird. Es gibt übrigens eine gute und gesunde Nahrung ab. Selbst die Europäer, die sich vor noch nicht langer Zeit daran gewöhnt haben, finden es schmackhaft u. zuträglich.

Manna, Eschenmanna, (Manna officinalis) fr. la manne, ein widrig süßer, etwas scharfer, schleimiger, seifiger, entweder weisser, oder blaßgelblicher Saft, der theils von selbst aus einigen Eschenarten, wie Fraxinus Ornus, Fraxinus rotundifolia, Fraxinus excelsior in den wärmeren Gegenden von Italien, Spanien, ꝛc. im Monat Julius und bei der heissesten trockenen Witterung entsteht, theils daraus nach dem Einschneiden in die Rinde und den Splint, in dem folgenden Monat herausdringt. Man bemerkt daran keinen andern als einen etwas widrigen schwachen Geruch; der Saft aber erscheint in seiner ersten Gestalt als ein dünnes Wasser, oder einer etwas dikkern Feuchtigkeit, welche nach und nach gerinnt, und, nachdem sie an den Bäumen trocken geworden und mit hölzernen Messern davon abgeschabt ist, in der Sonne völlig trocken gemacht wird. Die Sammlung dieses Produktes macht bei den Landleuten in Sizilien, im Neapolitanischen, in Kalabrien, um Gallipoli und Tolfa, im Toskanischen in der Maremma, im römischen Gebiet, u. s. w. eines ihrer gewöhnlichsten Geschäfte aus, welches sich in zwei Perioden abtheilt. In der erstern, die vom Juni bis zu Ende Juli's geht, fließt der Mannasaft bei trockenem Wetter

von selbst hell u. dünner; er gerinnt in große und kleine, länglichte oder rundere, weisse, blasse, weißgelbliche Körner, welche bei eben der Witterung des Morgens sehr früh mit hölzernen Messern von den Blättern und Stielen so wie auch von den jungen Zweigen abgenommen werden und zwar wenn vorher kein Regen oder starker Thau gefallen ist. In der zweiten darauf folgenden Periode wird derselbe Baum zu Ende Julis in der Rinde des Stammes durch tiefe Einschnitte verwundet, da dann der Mannasaft stark, aber dicker herausquillt, sich in kleine Klumpen und Körner zusammensetzt, und nach ein paar Tagen auf besagte Art eingesammelt wird. Diese Manna ist dicker, fetter und dunkler von Farbe, als die erstere. Die Landleute bohren auch noch Löcher in die Rinde, in die sie feine halbe hölzerne Röhrchen od. auch starke Strohhalme stecken, an denen sich die Manna in reinern und feinern Tropfen anhängt und verdickt. Diese Gattung wird für besser gehalten, und steht auch höher im Preise, als die andern. Die Gegenden in Sizilien, wo sich die Manna bringenden Bäume in Menge befinden, sind besonders Tusa, Cefalu, Capaci, Gibilmanna, Cinisi und Geraci. Diejenige Art, welche von den Fremden am meisten gesucht wird, fällt in den Wäldern bei Coronia; diese gibt einer anderen, die um Geraci, zwischen Catania und Taormina gesammelt wird, an Güte wenig nach.

Die tauglichsten Bäume zu Hervorbringung der Manna sind die, welche an abhängigen Bergen gegen die Morgenseite stehen, weil solche früh von der Sonne erwärmt, und nach Mittag vom Schatten erfrischt werden, wodurch die hervorgeschwitzte Manna zu der gehörigen Festigkeit gelangt. Ausser den Bäumen dieser Art, welche ohne Kultur in Sizilien wachsen, werden auch viele durch fleißigen Anbau gezogen. Die Einwohner pflanzen sie wie die Weinreben, 7 - 8 Fuß von einander entfernt, damit sie unter den ersten zehn Jahren, wo sie noch keine Manna liefern, wenigstens den Weinreben eine Stütze abgeben.

Die Sizilianer machen einen Unterschied zwischen der Manna, die von wilden, und der, welche von angebaueten Eschenbäumen kommt. Letztere nennen sie Manna in cannoli, Manna di corpo, auch Manna cannelata, Manna spontanea, Manna elatta; jene aber Manna forzata, Manna in frasca, Manna in sorte, die besonders auf den Gebirgen gewonnen wird. Die erstere Art, welche, wenn sie noch frisch und neu ist, sehr weiß aussieht, und lange Röhren hat, ist die, welche aus den jüngern Zweigen der Bäume von selbst hervorquillt. Sie wird in viel geringerer Menge gewonnen, und steht auch viel höher im Preise, als die andere.

In der Handlung gibt man jetzt der sizilianischen Manna den Vorzug vor der calabrischen. Sie ist trockener und nicht so fett wie die aus Calabrien, daher sie sich auch besser hält. Ausserdem hat der Anbau in letzterm Lande nachgelassen, in Sizilien aber hat man sich seit einiger Zeit stark darauf gelegt; die dasigen Einwohner haben nicht nur ihre Landgüter, sondern sogar die Gärten mit Eschenbäumen bereichert. Der Preis der Manna an Ort und Stelle hängt von der Beschaffenheit der Erndte ab. Der Rottolo gilt zu Palermo und Cefalu, wo die Ladung geschieht, gemeiniglich 4 bis 6 Tari. Das meiste von diesem Artikel geht nach Livorno, Venedig, Genua und Marseille, wie auch nach Triest. Zu Marseille wird diese Waare nach Pfunden zu so und so viel Sous, und zwar die sizilianische mit 7 bis 8 Procent, die calabrische aber mit 6 Proc. Sconto gehandelt.

Man bringt die Manna in dreierlei Sorten zum Handel. Manna cannelata ist in rohrförmigen langen Stükken, und schön rein. Sie gilt dreimal so viel als die gemeine. Manna in lagrime, gibt dieser nicht viel nach; sie muß in halbzölligen weißlichen Stükken, oder reinen schneeweissen Körnern oder Tropfen seyn. Diese ist eigentlich aus der calabrischen Manna ausgelesen. Manna commune, oder Manna in Sorten, ist die geringste und wohlfeilste. Sie ist in Klumpen, die bald größer bald kleiner sind, fällt lange

nicht so weiß als die erstern Sorten aus, und pflegt mit Unreinigkeiten vermischt zu seyn. Indessen muß man alle Manna, sie sey von welcher Gattung sie wolle, so viel möglich weiß, rein, trokken, frisch und in fester Masse wählen. Diejenige hingegen, welche alt aussieht, eine gelbe oder bräunliche Farbe hat, zu sehr verhärtet, von Würmern beschädigt ist, und viel Unreinigkeit enthält, taugt nichts. Auch muß sie, wenn sie die gehörige Güte hat, zugleich auf der Zunge Spuren eines bitterlichen Geschmacks hinterlassen. So wie sich nun fette und flüßige Arten dieser Waare kaum über ein Jahr recht gut erhalten lassen, so dauert im Gegentheil eine Manna, die man gehörig zu wählen gewußt hat, 4 bis 5 Jahre.

Ausser den Stapelörtern in Sizilien läßt man den Artikel entweder geradezu von Tolfa, San Menajo und Galipoli, oder durch Zwischenhände von Civitavecchia, Venedig, Livorno, Genua, Triest und Marseille kommen. Die Manna wird häufig in der Medizin gebraucht. In Frankreich bedient man sich derselben auch, um den Tüchern einen schönen Glanz zu geben. Manna von Briancon, ist eine schlechtere Gattung, die hie und da im Delphinate aus den Lerchenbäumen schwitzt und meistens nur zur Verfälschung der bessern Sorten angewandt wird.

Polnische Manna, nennt man die Schwadengrütze, einen sehr kleinen weißlichen Samen, der in Polen u. Litthauen von einer gewissen Grasart (Festuca fluitans L.) gesammelt, und in Menge nach Danzig, Elbing und Königsberg verführt wird. Auch in Liefland wird dieses Produkt sehr häufig gewonnen; es gehört mit unter die vorzüglichsten Naturgaben dieses Landes. Das Produkt wächst auch auf Lolland und Falster in den dänischen Staaten sehr häufig. Die beide letztern Arten übertreffen an Güte und Größe die polnische und litthauische. Die Blätter vom Mannagrase sind 3 Linien breit, dabei glatt und weich, haben eine scharfe Senne, und liegen ausgestreckt auf Sumpfmooren. Das Gewächs gehört eigentlich unter die Kanariensamenarten. Die Aehre besteht aus sehr dichten Hülsen. Einige von diesen sitzen auf einem Stängel von der Länge eines Zolls, und von solchen samentragenden Stängeln stehen einige nach der Länge, immer einer über dem andern, so daß sie gleichsam eine schmale Aehre bilden. Wenn der Same reif ist, so stehen die Hülsen in zwei Linien, und dann ist es Zeit, das Mannakorn abzuschlagen. Hernach wird es zu Grütze gestampft. Das Mannakorn wird übrigens nicht gesäet, sondern pflanzt sich von selbst auf sumpfigen Wiesen fort. Die Grütze davon nährt mehr als Sago. Wenn das Korn davon zu Mehl gemahlen ist, so kann man davon schmackhaftes Brod u. Kuchen backen.

Mannati, s. Seekuh.

Mannapaar, s. Salempuris und Moenemolam.

Manneken, Maneque, Muskade male heißt in Holland eine Sorte Muskat, die noch einmal so lang und etwas dicker ist, als die gewöhnliche.

Manotbain, ein feiner gestreifter Mousselin, 1 5/16 bis 1 7/16 Ellen breit.

Manouf oder Manuf, eine Art Flachs, die in Aegypten gezeugt, und zu Leinwand verwebt wird. Die Stücke halten insgemein 83 Fuß in der Länge. Es wird damit zu Cairo und Alexandrien ein ansehnlicher Handel getrieben. Der Flachs selbst geht häufig nach Marseille, Languedok und Spanien.

Mannsblut, s. Johanniskraut.

Manschester, s. Mancheſter.

Manschetten, fr. la manchette, sind bekannte Handzierden, die aus allerhand Zeugen und Geweben, vornehmlich von Batist, Nesseltuch, Musselin, Flor, Filet, Entoilage, Kanten, u. dgl. verfertigt werden. Die genähten verfertigt man zu Dresden, Berlin und Wien; die musselinenen glatten, streifigen, broschirten und brodirten in der Schweiz; die batistenen zu St. Quintin; endlich die Kantenmanschetten zu Alencon, Argentan, Valenciennes, Paris, u. s. w.

Mannstreu, Brachendistel,

Walldiſtel, (Eryngium, centum capita, Inguinalis, Carduus volutans) fr. le chardon roland, chardon à cent têtes, le panicaut, l'éringe, ein diſtelartiges, ſtachlichtes und überwinterndes Kraut, das hie und da in ſandigem Boden wächſt. Die Blätter an den Stängeln kommen abwechſelnd hervor; die Blumen aber beſtehen aus 5 zurückgebogenen Blättern. Es gibt verſchiedene Arten davon, z. E. Mannstreu, welches an der Seekante wächſt, (Eryngium marinum) breitblätterichte mit weiſſen Blumen, mit violetfarbenen u. ſ. w. Die Wurzel von dieſer Pflanze, welche auswendig ſchwarz, inwendig aber weiß ausſieht, wird in Apotheken gebraucht. Man macht ſie auch, beſonders in Italien, wie Zucker ein, und verſchickt ſie ſo.

Mantino, ſ. Taffet.

Manzenillenholz von dem ſogenannten Manzenillenbaume (Manzenillo Antillarum) auf den Antilliſchen Inſeln, iſt gelbbräunlich und beſteht aus feinen Fäſerchen, die durch eine eigne Subſtanz genau verbunden ſind. Es läßt ſich ſehr gut von Schreinern und Drechslern bearbeiten.

Manzouque, ein oſtindiſcher Mouſſelin von verſchiedenen gröbern u. feinern Sorten.

Maru, ſ. Seidenwolle.

Maräne, ſ. Muräne.

Maranhamtabak, ſ. Tabak.

Marcaſit, ſ. Wißmuth.

Marcelline, ein ſeidenes, auf Serſcheart mit farbigen Streifen gewebtes Modezeug, das zu Damenkleidern dient. Es iſt 3/4 leipziger Ellen breit, kommt von Lyon, und wird bei Stab gehandelt.

Marchais, baumwollene oſtindiſche Zeuge, welche die däniſche Kompagnie von Tranquebar nach Europa bringt. Sie ſind 1 5/8, auch wohl 1 5/16 Ellen breit, und 5/4 o. 3/4 kopenhagener Ellen lang. Noch eine zweite Sorte iſt 10 E. lang und nur 7/8 E. breit.

Marchand, ſ. Kaffee.

Marchey, ſ. Gingang.

Marchetten, oder Marketten, heißt bei der Handlung das weißgebleichte Wachs in Tafeln und platten Stücken, welches in groſſer Menge aus unſern Seeſtädten nach Spanien, Portugal und Italien geſchickt wird. Auch Venedig liefert ſehr viel von dieſem Artikel.

Marchwein, ein weiſſer und rother, guter und geſunder Wein, der im Herzogthum Krain im neuſtädtler Kreiſe oder in Unterkrain wächſt, und häufig verfahren wird.

Marcipan, (Panis Martianus) fr. le massepin, eine Art Konfekt das die Konfektbäcker und Konditors aus Zucker, Mandeln, u. dgl. verfertigen.

Marcsd'or, ein rother Wein von der vierten Klaſſe der Gewächſe um Dijon in Bourgogne.

Marder, (Mustela) iſt der Name einer Thiergattung, die einen geſtreckten Leib und Hals, einen platten und kleinen Kopf und kurze Beine hat. Die ſchönſte und berühmteſte Art iſt der Zobelmarder, ſ. Zobel. Hier ſoll blos von dem gemeinen Marder fr. la fouine, martre domestique, ruſſ. Kunizu, die Rede ſeyn, der ſeinen Aufenthalt in den dickſten Wäldern hat, und ſich von der Jagd erhält. Am meiſten ſtellt er dem Geflügel, ſo wie auch den Haſen und Kaninchen nach. Es gibt davon zweierlei Arten. Die eine, welche man Steinmarder (Mustela foina) nennt, hält ſich in Felslöchern und hinter altem Gemäuer auf; dieſe hat braune Haare und eine weiſſe Kehle. Die Baummarder, Feldmarder (Mustelae Martes) hingegen halten ſich in Buchen, Tannen und Fichten auf, haben eine gelbe Kehle, und lichtbraune, dichte und zarte Haare; daher heiſſen ſie auch Edelmarder. Ihr Pelzwerk wird geſchätzt, obgleich nicht ſo hoch, wie das vom Zobel. Dieſe Thiere kommen gemeiniglich aus den unzugänglichen Waldungen nur alle 2 oder 3 Jahre einmal heraus, und alsdann prophezeien die Landleute einen ſcharfen Winter. Die meiſten Marderfelle liefern Kanada, die Hudſons-Bay und Rußland zum Handel. Kanada allein ſchickt jährlich im Durchſchnitt 36000 Felle, die Hudſonsbay gegen 16000 aus. Zu Petersburg gilt ein Marder-

fell von der vollkommensten Art 3 Rubel, von der schlechtern 2 Rubel. Ein großer Sack mit Marderfellen kostet 80 Rubel. Man rechnet diesen Artikel mit unter das feinste Pelzwerk; er wird von Kürschnern und Rauchwerkhändlern stark gesucht. Die amerikanischen Felle zieht man von London. Die von Albany gelten auf diesem Platze gewöhnlich 6 bis 9 englische Schillinge, das Stück. Die Waare wird mit 2 1/2 Procent Sconto gehandelt. Auch Sardinien liefert eine Menge Marderfelle. Die sardinischen kommen zwar in der Güte den nordamerikanischen nicht gleich, doch schätzt man sie wegen ihrer Feine, ihres Glanzes und der Dichtigkeit ihrer Haare. Die Farbe des Unterhalses muß schön gelb, die Spitzen der Rückenhaare, die Hüften, der Schwanz und die Schenkel müssen schwarz seyn, wenn das Fell die gehörige Vollkommenheit erreicht hat. Der sogenannte Sibirische Marder (Mustela Sibirica) hat auf dem Felle nur kurze roth- und kuhgelbe Haare; nur unter dem Bauche sind diese lichter. Der Schwanz ist langhaarig. Ueberhaupt aber ist der Balg ein leichtes starkes Pelzwerk, das nicht sehr warm und im Sibirischen Geschmack nicht schön ist. Man kann daher 100 Bälge für 6 bis 10 Silberrubel kaufen.

Maree, heißt in Frankreich der frische Seefisch ohne Unterschied. Die Provinzen Normandie und Picardie sind die, welche die Hauptstadt und einen großen Theil des Reichs mit dieser Waare versehen.

Margaranten, s. Granatäpfel.

Marga saxatilis, s. Mergel.

Margaritae, s. Perlen.

Margaritini, zu Venedig die feinen Glasperlen von mancherlei Gestalt und Farbe, die zum Handel nach Ost- und Westindien, Afrika, ꝛc. gebraucht werden.

Margeaux, ein rother französischer Wein aus Guienne.

Margriettes, heißen in Frankreich, besonders in den Seestädten, gewisse Sorten der Glaskorallen oder Perlen, welche die Nummern 13. 14. und 15. führen. Sie haben alle drei dunkelblauen Grund, die ersten aber sind mit breiten, die andern mit schmalen gelben Streifen versehen; die letztere Sorte ist weiß gestreift.

Marguerite, zu Amiens, ein halbseidenes Zeug von Wolle und Zwirn, mit etwas Seide vermischt, das in den Hautelisse-fabriken gewebt wird.

Mariendistel, Meerdistel, Frauendistel, (Carduus Mariae, Levcacantha) fr. Chardon-Marie, ein distelartiges Kraut, das sowohl in Gärten wächst, als auch an ungebauten Orten hervorkommt. Es hat daumensdicke Stängel, die weißlich von Farbe und inwendig hohl sind, und purpurrothe Blumen. Die Samenkörner sind länglicht, zusammengedrückt, glatt, und haben in ihrer braun und weiß gesprenkelten Hülse einen ölichten, bitterschmeckenden Kern. Das Kraut und der Same, den man Stichkörner nennt, werden in der Medizin gebraucht.

Marienglas, s. Frauenglas.

Marienholz oder Mariasholz, ein Holz von einer Baumart im südlichen Amerika, besonders in Peru, das man zu Schiffsmasten gebraucht.

Marienmilch, s. Siegelerde.

Marienmünz, s. Frauenmünze.

Marienschuh, s. Frauenschuh.

Marignane, eine starke und angenehme Gattung weisser Provenceweine, die häufig ins Piemontesische und Genuesische ausgeführt wird.

Marigni, eine Art französischer Leinen in Form der Bretagnes, die besonders nach Spanien geht.

Mariländischer Tabak, eine Hauptgattung des nordamerikanischen Blättertabaks, welche die Provinz oder der jetzige Staat gleiches Namens in großer Menge nach allen Gegenden von Europa liefert. Man rechnet, daß jährlich über 300 Schiffe damit befrachtet, und gegen 100,000 Tonnen ausgeführt werden. Man unterscheidet diese Waare in feine gelbe Blätter, welche die feinste und theuerste Sorte geben, in coulörtes Guth, und in reife rothe Blätter, welche die Mittelsorte

ausmachen; endlich noch in bleiche und braune, oder die geringste Sorte. Der Artikel ist in Fässern von 1000 - 1200 Pf. Es wird hiermit zu Hamburg, Bremen, Lübeck, ꝛc. ein ansehnlicher Handel getrieben. Der marilándische Tabak ist insonderheit bei den Holländern sehr beliebt, deren Seeleute ihn zu kauen pflegen, und stets im Gebrauch haben, s. auch Taback.

Marken, Spielmarken, Zahlpfenninge. Von diesen kommen im Handel mit kurzen Waaren vor: Glasmarken, fr. jettons de verre; einfache Spielmarken, Jettons de cuivre simples; französische doppelte, die noch einmal so dick, als die gemeinen sind, und dem feinen Schlag der pariser sehr nahe kommen, Jettons de cuivre façon de Paris; beinerne weisse und gefärbte, Marques d'os blanches, peintes (en couleurs); sortirte elfenbeinerne en couleurs d'ivoire assorties; weisse elfenbeinerne runde, viereckigte und lange sortirte, blanches d'ivoire, rondes, carrées, longues, assorties.

Markgräfler, s. Neckarwein.

Marktlöpers, zu Hamburg, eine Art Schollen.

Marly, heißt im Handel ein gitterförmiges Gewebe, welches von Zwirn, Seide, Wolle und Seide zusammen, oder von Baumwolle und Seide verfertigt, und besonders von Frauenzimmern zum Kopfputz, zum Ausnähen verschiedener Sachen, und was die zeugartigen Sorten betrifft, auch zu Kleidungsstücken angewandt wird. Man hat weissen und schwarzen, enge und weit gegitterten, oder groben, mittlern und feinen Zwirn- und Seidenmarly; ganz seidene weisse und schwarze mit Mustern, oder sogenannte Marlyflöre, von welchen die gemeinen Zwirn-Marlysorten sich durch eine Anzahl Nummern von einander unterscheiden. Der gemeine Putzmarly ist in Stücken von 30 brabanter Ellen, und kommt größtentheils aus Harlem zum Handel. Marlyflor, Marlygaze, einen auf Marly gewebten weissen oder schwarzen Flor, liefern uns Holland, Frankreich und England. Marlyzeug, ist ein dünnes Zeug, halb aus Wolle und halb aus Seide, oder auch aus Baumwolle und Seide, das jetzt in Sachsen, zu Berlin, in Thüringen u. s. w. in großer Menge verfertigt wird. Es ist 3/4 leipziger Ellen breit. Das seidenreiche und dickere hat seiner Dauerhaftigkeit wegen den Vorzug. Auch muß es feinfädig und dabei recht dicht gearbeitet seyn.

Marlytressen, heißt eine Gattung durchsichtiger goldener und silberner Borten, oder sogenannter Sommertressen mit Lahn durchwirkt, die zu Bordirungen auf Kavalierkleider, Pferdeschabraken und Kirchenornate gebraucht werden.

Marmelade, Schachtelsaft, (Gelatina, Marmelada) fr. la marmelade, ein Saft, der aus mancherlei Früchten, als Johannisbeeren, Kirschen, Aprikosen, Quitten, u. dgl. mit Zucker und Gewürzen wie eine Gallerte zubereitet, hernach in flache Schachteln gegossen, und als Konfekt verbraucht wird. Die vorzüglichsten Sorten dieser Waare erhalten wir aus Frankreich und Italien. Unter den französischen Oertern sind hierin Beziers, Chinon, Tours, Metz, Aix, und Grasse im Rufe. In Italien liefern Genua, Neapel, Florenz und Bologna vorzügliche Sorten dieses Artikels. Die Holländer bringen Marmelade verschiedener Art aus Ostindien, und stellen sie bei den jährlichen Auktionen zu Verkauf.

Marmor, le marbre, eine harte Kalkart, die sich trefflich glätten und poliren läßt, weswegen sie von den Bildhauern zu allerhand Arbeiten, und von den Baumeistern zu kostbaren Gebäuden angewandt wird. Es gibt Marmor von allen möglichen Farben, doch meistentheils entweder bunt gemischt, mit Flecken besprengt, oder mit Adern durchzogen. Den alten Marmor mit großen rothen Flecken nennt der Italiener Marmo di sette base, oder di Porta santa. Der aschfarbene mit rothen

augeförmigen Flecken, wird Occha di Pavone antico genannt; beide sind aus dem Morgenlande. Heutzutage braucht man zum Bauen keinen jenseits des Meers brechenden Marmor; indessen vermißt man an den neuern und abendländischen gröstentheils die angenehmen durchgehenden Farben, und die ungemeine, den alten und orientalischen Marmorn eigene Härte. An den buntfarbigen Marmeln bemerkt man übrigens Adern, Wasser, Schrift- und Linienförmige Züge, oder den Befestigungswerken ähnliche Zeichnungen, oder auch Tüpfeln und kleine Flecke. Wenn daher die Marmel buntfarbig sind, so nennt man sie entweder von den Adern, oder von dem Wasser, oder der Schriftzeichnung a Vena, Marmo venoso, a Onde a scritti, ꝛc. Unter diesen gefleckten Marmorn sind einige, die eine Zeichnung wie Tropfen od. wie Augen haben; einige stellen Schilder, andere Schnecken vor; einige sind einer weidenden Heerde Schaafe, andere dem Gold- und Silberstoff ähnlich. Daher nennt man sie Tropfen-Augen-, Heerde-, Schild-, Schnecken- und Brokatähnlichen Marmor (Marmi a goccioie, ad Occhi, a Pecorelle, scutati, Lumaochella, Broccatelli). Die kleingefleckten Arten haben bald Körner, bald Salzglimmer, bald Ungeziefergestalten; daher heißen solche Granitmarmel Salzmarmel (Pidocchiosi) ꝛc. Italien hat seine berühmtesten Marmorbrüche um Carrara, im Toskanischen um Prato, Pistoja, Stazzena, Levigliano, Seravezza, u. s. w. Die Italiener geben diesen Marmorarten gar verschiedene, zum Theil sonderbare Namen; z. E. Parangone oder Mero antico, ein schwarzfärbiger; Mistio oder Persicchino, buntfärbiger; Bardiglio, Cipollaccio, auch Biglio antico, aschgrauer oder blaulichtgrauer; Baronazzo und Lumachella antica, bunte Sorten; Broccatello, gelber roth geaderter. Viperino, Affricano, ꝛc. sind färbige Marmorarten. Bardiglio aus dem Thale von Romagna ist noch härter als der carrarische. Bigio morato, ist dunkel aschgrau, Marmo cippolino, ist weiß gefleckt und blättert sich in Schuppen. Pidocchioso, ist aschgrau mit kleinen weissen Tüpfelchen. Pavonazzo hat weissen Grund mit violetten Flecken. Marmo salino ist weiß, mit Glanz durchsetzt, wie Salzspitzen. Pecorella ist mit rothen und weissen kleinen Flekken, die ineinander laufen.

In Deutschland sind die blankenburgischen, sächsischen, kärntner, krainerschen, böhmischen, badener und viele andere Marmorarten sehr geschätzt. Manche darunter kommen in der Güte dem allerbesten italienischen Marmor völlig gleich. Man bringt die daraus verfertigten Tischblätter, Kaminge-simse und andere Artikel häufig zum Handel. Die Niederlage zu Blankenburg liefert alle mögliche Arten solcher Arbeiten von ein- und vielfärbigem, rothen, gelben, braunen, schwärzlichen, gestreiften, gefleckten, u. s. w. Der Quadratfuß von Platten, die bis einen ganzen Zoll dick sind, kostet 18 Gutegroschen; von 1 1/4 bis 1 1/2 Zoll aber 1 Thlr. bis 1 Thlr. 6 Ggr. St. Georgen am See bei Bayreuth liefert eine Menge Artikel von Marmor gearbeitet zum Handel, unter andern: Epitaphia von allen Arten, Gefäße oder antike Vasen, von 3 Zoll an bis zu einem Fuß Höhe, Tischplatten zu Consolen von 1 Schuh 6 Zoll Länge, bis zu 4 Schuh; Mörser und Reibeschalen von verschiedener Größe und mancherlei Preis; ferner Farbereibsteine mit Läufern, Fußwärmesteine, Fußflaschen, Wärmteller, glatte und fassonirte Knasterdosen, in Silber- u. Tombak gefaßte, so wie ungefaßte, viereckigte, und runde Dosen, Briefbeschwerer, Kugeln und Eyer zum Wärmen der Hände, Spielmarken u. Marmorproben; die Marken bei 100 Stück, die Probetäfelchen bei 33 Mustern. Sachsen hat gute Marmorbrüche zu Crottendorf bei Schwarzenberg, die weissen Marmor geben; ferner zu Maxen bei Dresden, zu Wildenfels u. Kolkgrün bei Zwickau, ingleichen bei Plauen im Voigtländischen; bunten Marmor zu Bärenloch. Der weisse Marmor vom himmlischen Heer auf dem Fürstenberg bei Grünhayn ist so

fein und schön, daß er dem von Carrara den Vorzug streitig machen kann. Zu Borna, Waldheim und bei Schwarzenberg brechen ebenfalls gute Sorten. In Frankreich sind Charleville, Laval und einige andere Oerter in diesem Fache berühmt. Sie liefern eine ausserordentliche Menge Tischplatten, Kommodeplatten, Altarblätter, Balkons, Säulenwerke, u. dgl. nach allen Gegenden des Reichs und ins Ausland, und zwar von weissen, schwarzen, rothen, flachsfarbigen, jaspirten, geaderten, u. s. w. Das Material wird besonders in Provence zu St. Eutrope, Tolonet, Beaurecueil, St. Antonin, nicht weit von der Stadt Aix, und in Gascogne, Languedok, Bourbonnois und Roussillon gegraben. Aber Frankreich, ob es gleich mit vielen u. vorzüglich schönen Marmorarten versehen ist, läßt doch noch eine Menge verarbeiteten Marmors aus Italien, besonders aus dem Genuesischen, Piemontesischen und Toskanischen über Marseille, Montpellier und Cette kommen. Selbst in der Nähe der französischen Marmorgruben wird viel italienischer Marmor verarbeitet.

Die französischen Marmorarten führen ihren Namen meistens von den Oertern, wo sie gewonnen werden; z. E. der Serancolin, Campan, Barbasan, Echet, Braiche, u. dgl. Serancolin ist isabellfarben, roth und agatfärbig; er bricht im sogenannten Goldthale (vallée d'or) im Bisthume St. Bertrand. Die Stücke sind alle nicht sonderlich lang, und halten nie über 8 bis 10 Fuß; aber dieser Marmor sieht ausserordentlich schön aus, und hat einen vortrefflichen Glanz. Zu St. Bear in demselben Kirchsprengel sind noch andere schöne Brüche von Marmor mit fleischfarbenem Grunde, rothen Adern und weissen Flecken, so wie auch ganz weisser, der dem cararischen gleicht. Barbasan und Echet, ebenfalls in dieser Gegend, haben schwarzen Grund mit weissen Adern und dergleichen Flekken. Von diesen fördert man Blöcke zu Tage, die über 20 Fuß lang, und wegen der schönen Politur und ansehnlichen Größe zu Säulenwerken sich gut schicken. Campan ist grün und weiß, roth, auch fleischfarben. Die Brüche von diesem liegen im Kirchsprengel von Tarbes. Diese Gattung bricht in Stükken von eben so ansehnlicher Größe, als die vorigen.

Languedok hat seine Marmorbrüche an drei verschiedenen Orten: nämlich nahe bei Cosne, bei Roquebrune im Kirchsprengel von Beziers, und eine Meile davon. Der nahe bei Roquebrune liegende liefert rothen und weissen Stein, woraus bis 30 Fuß lange Säulen gemacht werden können. Der letztere Bruch aber ist des agatfarbigen Marmors wegen berühmt, woraus vortreffliche Tischblätter geschnitten werden. Dieser Bruch ist schwer zu bebauen; indem die Adern sich gar oft verlieren, und hernach nicht ohne große Mühe sich wieder finden lassen. Der Marmor von Cosne ist gewöhnlich incarnat und weiß, zuweilen aber auch von anderer Farbe; auch dieser läßt sich der Länge und Sauberkeit wegen zu Säulen brauchen. Der Marmor in Bourbonnois, dessen Brüche nicht weit von Moulins liegen, ist gelb, roth u. blau. Der aus Provence ist zum Theil dem spanischen Broccatello gleich. Die vornehmsten Brüche sind bei Aix, Tolonet, Beaurecueil, St. Antonin, ꝛc. Die Art, welche aus dem Hügel St. Eutrope gebrochen wird, ist eine Breccia, die ungemein hart, und fast ganz agatisirt scheint; doch läßt sich mit Scheidewasser der Stein völlig auflösen. Man macht aus diesem Gestein schöne Kaminsimse und Tafelblätter. Der Marmor um Tolonet hat gelben Grund mit braunen und schwärzlichen Flecken. Es ist eine Art Poudding, wie der St. Eutrope; aber die Farben sind lieblicher und nicht so abstechend. Er nimmt eine sehr feine Politur an, und gibt dem besten ausländischen nichts nach. Der von Beaurecueil kommt dem vorhergehenden ziemlich gleich; aber der St. Antonin läßt sich, seiner Härte wegen, schwerer verarbeiten.

Spröden Marmor, nennt man denjenigen, der ein sehr feines Korn hat, aber leicht springt; dieser ist gemeiniglich gegen fünf Procent leichter

im Gewicht. Weicher Marmor ist der, welcher sich gut schneiden und bearbeiten läßt, auch eine vorzügliche Politur annimmt. — Fehler am Marmor sind, wenn er Knoten, oder sogenannte Nägel, Schmirgelstellen, u. dgl. hat, die schwarze Flecken bilden, oder Ungleichheiten hervorbringen. Diese sind besonders dem weissen eigen, und lassen sich nicht eher entdecken, als bis der Meisel daran kommt.

Auch das Lüttichsche, die pyrenäischen Gebirge und mehrere andere Gegenden geben vortrefflichen Marmor. Bekanntlich sind jetzt überall die Marmorbrüche ein landesherrliches Regal. Uebrigens müssen wir hier noch beifügen, daß im Koburgischen und Sachsen-Meinungischen jährlich viele Millionen kleiner Marmor- oder Steinkugeln auf dazu eingerichteten Mühlen verfertigt, und meistens über Holland als Ballast nach beiden Indien verführt werden. Man verkauft sie nach Tausenden; es ist ein sehr wohlfeiler Artikel, indem das ganze Tausend zu 40, höchstens 70 Kreuzer in Reichsgeld gehandelt wird. Doch ist er für die Gegend nützlich. s. auch Schusser. — Alle Marmorarten werden nach dem kubischen Fuß, der gegen 200 französische Markpfund wiegt, gehandelt, und auch so in Seefracht bedungen. Gewöhnlich rechnet man 10 Fuß auf die Seetonne.

Marmorirte Seife, s. Seife.

Marmorirtes Papier, s. Papier.

Marmotte, s. Bobak und Murmelthier.

Marnewein, s. Champagner.

Marockanisch Leder, Saffian, Marroquin, eine Art Leder, welche aus Ziegen-Bock- und Lämmerfellen, am schönsten in der Levante, auf der Insel Cypern, zu Diarbekir und an mehreren Orten in Kleinasien verfertigt, und in Menge zum Handel gebracht wird; s. Saffian.

Marocco, ein Schnupftabak aus marylandischen Blättern. Man macht ihn besonders bei den Gebrüdern Bernard zu Offenbach, Frankfurt am Mayn, ꝛc.

Marocs, oder Raz de Maroc, serscheartige wollene Zeuge, die insonderheit zu Rheims und noch an einigen andern Orten in Champagne häufig gewebt werden. Es gibt davon verschiedene Gattungen, wozu bald lauter spanische, bald auch nur feine französische Wolle genommen wird. Man hat z. E. sogenannte Marocs lisée, oder ungeköperte; Marocs croisés, oder mit Köper; Marocs lissés séconds fins, und Marocs lissés superfins, ferner, Marocs primes Segovies lissés; und Marocs primes Segovies superfins; endlich noch Marocs croisés primes Segovies, und Croisés primes Segovies superfins. Die letztern sind die feinsten und theuersten. Die Stücke halten 45 bis 50 fr. Ellen. Man macht jetzt alle genannte Sorten auch zu Rethel, das 9 Meilen von Rheims liegt. Die Waare geht häufig nach Spanien, Portugal und Italien; ein grosser Theil wird auch nach Lyon geschickt, und von da weiter nach der Provence, nach Languedok und nach Italien ausgeführt. Noch ein anderer Theil findet seinen Vertrieb auf den Märkten zu Falaise, Bourdeaux, Caen und Beaucaire.

Maronen, s. Kastanien.

Marouchin, s. Pastel.

Marrubium, s. Andorn.

Mars, s. Eisen.

Marschaur, s. Tapeten.

Marseille (Guibray), s. Piqué.

Marseillettes, heißen die halben Castorhüte aus den Fabriken zu Marseille.

Marseillische Tapeten, eine Gattung solcher Zeuge, die im Galeerenarsenal zu Marseille verfertigt werden. Man malt sie hernach mit Oelfarben, und druckt darauf. Die Stücke halten 8 pariser Ellen, und sind 3 Fuß breit. Man hat ihrer von allen möglichen Mustern und Preisen.

Marseiller Seife, s. Seife.

Marsolin, it. Marzolino, eine vorzügliche Gattung italienischer Käse, die aus dem Toskanischen zum Handel gebracht wird. Den Namen hat sie davon, daß sie im März bereitet wird. Die Milch dazu läßt man mit Distelblu-

men gerinnen.

Martagum, s. Goldwurz.

Martensholz, od. St. Martinsholz, eine geringere Gattung Rothholz, die uns die Engländer zuführen. Sie gilt nur den dritten Theil so viel, als Guinea-Rothholz, ist aber doch noch besser als Rothholz von Angola und das sogenannte Braziletto. Die Waare wird in England nach Tons von 20 Centnern gehandelt. In Holland macht man daraus zweierlei Sorten. Die eine davon enthält Stücke, welche 20 bis 25 Pf. im Gewicht halten, die andere aber kleine dünne Stücke, länglichte Stöcke oder Prügel und sogenannte Stockfischhölzer. Die letztere Art ist die geringste und zugleich wohlfeilste. Man handelt den Artikel in Holland nach 100 Pf.; er gilt gewöhnlich 17 bis 18 fl. Kurantgeld.

Martinique, s. Zucker.

Marvella, ein spanischer Wein, der in der Gegend um Mallaga, aber an der See in den Thälern gebauet wird. Er ist feiner, leichter und besser von Geschmack, als der eigentliche Mallaga, und gleicht mehr dem Madera.

Marum, auch Marum verum, s. Mastichkraut.

Maryländischer Taback, s. Mariländischer Taback und Taback.

Marzemino, eine Gattung Tirolerwein, welche um Tramin an dem Etschfluß gezeugt wird. Er ist röthlich von Farbe, und eine der angenehmsten Sorten unter diesen Weinen.

Mascali, ein lieblicher süßer Wein, der in Sicilien gezeugt wird.

Mascarenpfeffer, s. Pfeffer.

Mascarponi, italien. Sahnkäse, die um Vapria, in der Lombardey, da wo der Martesana-Kanal aus dem Adda kommt, verfertigt werden. Sie werden als eine Delikatesse mit der Post bis nach Wien verschickt.

Maschanzger, eine überaus schmackhafte Gattung Aepfel, die Tirol hervorbringt, und die weit und breit verschickt werden. Im Oesterreichischen versteht man darunter dieselbe Art, welche in Sachsen, Schlesien ꝛc. Borsdorfer heißt.

Maslasch, heißt in Ungarn die Sorte Tokayer, welche das Mittel zwischen dem Ausbruch und gemeinen Tokoyer hält.

Maske, Larve, (Larva) it. Viso artificiale, fr. le masque, von diesem bekannten Kunstprodukte sind die vorzüglichsten von feiner Leinwand, die schlechteren von Pappe gemacht. Jene liefert uns Italien, besonders Venedig, diese aber Frankreich, vornehmlich Paris und Rouen. Man hat ihrer von hunderterlei, zum Theil sonderbaren Gestalten, z. E. weisse und rothe Dominolarven; ganz schwarze; natürliche, die die Italiener Visi naturali nennen; Bauernmasken, Visi per rustico; Polackenlarven, Visi per Polacco, die auch für Ungarn und die meisten Nachbarn von Polen taugen; Harlekinlarven, Visi per Arlichino; Schäferlarven, Visi per Pastorello; Karrikaturen; Mascheraccie, Doktor- od. Pantalonlarven, halb Tag- und halb Nachtgesichter; Monstruosi (Visi) ungestaltete Türken- Mohren- und Judenlarven u. s. w. Man hat auch halbe Gesichter, bloße Nasen, Bärte, und was sonst in dieser Art verlangt werden kann. Alle diese Artikel handelt man Dutzendweise.

Maslieben, Zeitlose, (Bellis perennis L.) fr. la colchique, ein Kraut mit zusammengesetzter, regelmäßig runder Blume, die einen gestirnten Teller hat. Es gibt hiervon eine größere Art, mit rothen, weissen, bunten, auch fleischfarbenen Blumen, welche eigentlich nur zur Zierde in Gärten dient; die kleinere aber (Colchicum autumnale) ist die, welche man auf unsern Viehweiden häufig antrifft. Das Kraut von der letztern wird in der Medizin, besonders so lange es noch frisch ist, wider den Scorbut, die Blume aber als Kühlmittel gebraucht.

Massicot, Bleigelb, nennt man das bis zur gelben Farbe calcinirte Bleiweiß. Es wird zur Malerei verbraucht. Man hat davon unterschiedliche Arten. Das weisse Massicot, welches nur ein wenig gelb aussieht, kommt von Bleikalk, oder Bleiweiß, das nur kurze Zeit im Feuer gewesen ist; das gelbe von einem, das schon länger darin

gehalten wurde, und das goldgelbe von dem, bei welchem man das Feuer noch höher angefacht hat. Wird der Grad und die Dauer dieses Feuers noch vermehrt, so erhält man die Mennige eine bekannte rothe Farbe. s. Mennige.

Massiv-Tressen, fr. galons massifs, sind glatte und gemusterte silberne und goldene Drahttressen, von ausserordentlicher Feinheit, und ganz durchsichtig gearbeitet. Sie fallen viel leichter ins Gewicht, als die gewöhnlichen. Sie stehen auch noch einmal so hoch im Preise.

Massoy (Cortex), eine dünne, meistentheils glatte Rinde, dem dunklen Zimmet ähnlich, aber mit einer grauen streifigen Oberhaut überzogen, die im westlichen Theile von Neu-Guinea gesammelt wird. Sie hat einen lieblichen Geruch, süßen Geschmack und etwas von dem Gewürzhaften des Zimmets an sich. Die holländischen Droguisten führen sie.

Masten, fr. mâts, sind die größten und längsten Stücke vom Rundholze, die auf Schiffen das Segelwerk, die große Raa, u. s. w. tragen, und durch die sogenannte Wand aufrecht erhalten werden. Die kleinen Schiffe haben einen oder zwei, die großen 4 bis 5 solcher Bäume. Die meisten sind von Fichten. Je länger und dicker sie sind, desto höher bezahlt man sie. Die längsten messen über 100 Fuß, und sind 25 bis 30 Palmen, 4 auf den Fuß gerechnet, dick. Von diesen kostet das Stück zweihundert, dreihundert auch wohl mehr hundert Thaler. Man pflegt die Dicke eines solchen Baums 9 Fuß über der Wurzel zu messen. Man handelt die Waare in den Seestädten der Ostsee, ꝛc. bei Ladungen von 2, 3 bis 600 Stück, groß und klein. Je stärker die Bäume ausfallen, desto mehr sind sie Fehlern unterworfen. Am gewöhnlichsten bestehen die Fehler in Spalten, welche im Herzen des Baums sich befinden, in tiefen Querrissen, Knästen und im Splint; solche Mängel und Fehler sind hernach Ursache, daß man die Waare auf den Schiffswerften nicht anbringen kann. Auf die Masten, welche die Rabelhölzer im Norden von Europa liefern, folgen die aus Kanada, Akadien, Louisiana. Die aus den Pyrenäen haben den Fehler, daß sie zu schnell trocknen, weswegen man sie in Gräben, mit Seewasser angefüllt, einlegt, und darin liegen läßt. Dadurch ziehen sie aber, wie die aus Savoyen und Auvergne, zu viel Wasser in sich, verlieren die harzigen Theile, und leiden beim Trocknen. In Frankreich wird der Durchmesser nach Spannen oder Palmen berechnet; eine solche Palme beträgt 13 Linien. Die dicksten Stämme für die Seearsenäle halten 24 Palmen. Diese sind selten. Die dünnsten halten 12 Spannen. In den nordischen Seeörtern sind eigene Bracker, die die Masten schauen müssen. Risse der Länge nach sind noch der geringste Fehler; wenn sie nur nicht tief gehen, so sieht man darüber weg; weil dieser Umstand beim Fichtenholze gewöhnlich ist. Man zieht die Masten von Riga, Memel, ꝛc. An letzterm Orte mißt man 12 Fuß über der Wurzel. Die Dicke der Masten am obern Ende muß im Verhältniß 1/2 geringer seyn, als am untern, wo das Maas genommen wird. Die memler fichtenen Masten sind vorzüglich gesucht, weil das Holz gesund ist, und nur wenig Splint hat. In Ansehung der genauen Bracke geht nichts über die rigische und die schwedische Waare.

Mastiche, s. Mastix.

Mastichina, s. Mastix. und auch den nachfolgenden Artikel.

Mastichkraut, (Mastichina). Diesen Namen gibt man unterschiedlichen Arten von Kräutern. Die eine, (Marum, auch Marum verum) hat das Ansehen einer Staude, mit kleinen spitzigen Blättern, welche oben dunkelgrün, unten aber weißlich sind, und einen scharfen auch flüchtigen Geruch, dabei einen bittern und scharfen Geschmack geben. Die Blüte ist leibfarben; auf diese folgt ein kleiner Same, der aber bei uns nicht reif wird. Dieses Kraut ist den Katzen so angenehm, daß sie dasselbe, wenn sie seiner habhaft werden können, zerbeissen, zerschlagen und fressen. Das frische Kraut wird innerlich und äusserlich in der Me-

dizin gebraucht. Es stärkt das Haupt, zertheilt die Flüsse und den Schwindel, dient den Augen, und stärkt sie. Die Blätter und Blüten kommen aus Spanien zum Handel. Eine andere Art Mastichkrauts ist die mit Thymianblättern. Die letztern geben einen sehr angenehmen Geruch von sich.

Mastix, (Gummi Mastix, Mastiche, Resina lentiscina) it. Mastiochina, fr. le mastic, ein blaßgelbes, helles, durchsichtiges wohlriechendes Harz, das im heissen Sommer aus dem Mastixbaume (Lentiscus pistacia) ausschwitzt, oder im Herbst durch Einschnitte herausgezogen wird. Es fällt in kleinen harten, einer Erbse großen Kügelchen auf die Erde. Das meiste kommt aus der Levante und von verschiedenen Inseln des Archipelagus. Die beste und vorzüglichste Sorte liefern die Inseln Chio und Kandia, wo der Baum mit Fleiß gezogen, und das Produkt mit größter Sorgfalt gesammelt wird. Der Baum, welcher zu den Nadelhölzern gehört, ist klein u. dünn, hat ein hartes schweres Holz, das inwendig weiß ist, und eine röthliche Rinde. Er behält Sommer und Winter seine Blätter unverändert. Seine männlichen und weiblichen Geschlechtstheile stehen auf abgesonderten Stämmen. Man trifft auch in Italien, Spanien und Niederprovence diese Art an; aber die Bäume geben da schon weniger Mastix, und sind auch nicht so häufig. Man bringt von dem Harze zweierlei Sorten zur Handlung: 1) die schlechtere, oder das Mastix in Sorten, welche durch das Einsammeln bei anhaltender regnerischer Witterung in unreinen mit erdigten Theilen vermischten Klumpen erscheint, und deshalb auch weit wohlfeiler ist; 2) Mastix in Tropfen oder Körnern, Mastiochina eletta. Die letztere ist eine ausgesuchte Waare, welche lauter reine, durchsichtige schön saubere Körner enthält. Man bringt das Mastix in Kisten von ein paar hundert Pfunden zu Markte. Wir erhalten es von Smyrna, Konstantinopel, Venedig, Livorno u. Marseille. Es wird, seiner trocknenden und zusammenziehenden Kraft wegen, innerlich und äusserlich in der Medizin gebraucht; ferner zu dem besten Räucherpulver; von den Lackirern, Vergoldern und andern Künstlern zum Firniß; beim Kattundrucken; zur Mastixbeize und zur Sauerung der Tabake gebraucht. Das Mastix wird zu Smyrna, wo man damit einen beträchtlichen Handel treibt, nach Kas von 70 Ocka gehandelt. Zu Livorno verkauft man diesen Artikel nach Pfunden zu so und so viel Lire. Die Verfälschung mit Fichtenharz, Weihrauch, Wachholder und andern Harzen gibt sich durch den Geruch zu erkennen. Auch die wohlriechenden Blätter dieses Baumes, und das aus den traubenartigen Früchten gepreßte Oel, so wie das Holz, werden in Apotheken gebraucht. Außer dem wendet man die Blätter noch bei Bereitung des Saffians an; in manchen Ländern werden auch aus dem Holze viele Zahnstocher als eine kleine Handelswaare verfertigt.

Masulipatan, oder Mazulipatan, heißt in Frankreich eine Gattung baumwollener Schnupftücher, die von der Stadt gleiches Namens auf der koromandelischen Küste zum Handel gebracht werden. Es gibt darunter gestreifte, gemusterte, gemalte, u. s. w. Sie sind in Stücken von 8 oder 12 Tüchern, und 1/2 bis 5/8 französische Stab breit. Dieselben Namen führt eine Art ostindischer Guingans, die sehr fein ist, und ebenfalls von den Franzosen aus Ostindien geholt wird. Man nennt auch wohl Masulipatan, eine Gattung Zitz, die bei den französischen Auktionen unter dem Namen Baroche bekannter ist. Man macht jetzt diesen Artikel in England, so wie in Frankreich zu Bourges in Berry, Brive-la-Gaillarde, u. s. w. nach. Im Norden von Europa versteht man unter Mazulipatnams, baumwollene ostindische Schnupftücher, welche die dän. asiatische Gesellschaft zum Verkauf bringt. Sie bestehen in folgenden Sorten:

Masulipatnams,	40 Punjams,	1 3/8 Elle bis 7/16 ins Quadrat.
" "	38 " "	1 5/16 E. bis 3/8 " " "

Masulipatnams,				36	Punjams,		1 3/8	Elle bis 3/8	ins	Quadrat.		
=	=	=	=	34	=	=	1 3/8	Elle bis 7/16	=	=	=	
=	=	=	=	32	=	=	1 3/8	Elle . .	=	=	=	
=	=	=	=	30	=	=	. . .		=	=	=	
=	=	=	=	26	=	=	. . .		=	=	=	
=	=	=	=	24	=	=	1 5/16	Elle	=	=	=	
=	=	=	=	22	=	=	1 3/8	Elle . .	=	=	=	
=	=	=	=	20	=	=	1 1/8	Elle .	=	=	=	
=	=	=	=	18	=	=	1 5/8	Elle . .	=	=	=	
=	=	=	=	16	=	=	1 1/8	Elle . .	=	=	=	
=	=	=	=	14	=	=	1 1/16	Elle . .	=	=	=	

Matalanga, eine Art spanischen Anies, die in Jaen gebaut, und häufig ausgeführt wird. Er ist grobkornichter als der von Alicante. Man handelt ihn nach Fanegas.

Matalista, eine Wurzel mit aschgrauer, sehr runzlichter Oberfläche, inwendig weiß, und mit wellenförmigen Kreisen, die um einen gemeinschaftlichen Mittelpunkt gehen. Wir bekommen sie in einigen Zoll dicken, 2 bis 5 Zoll im Durchmesser haltenden Scheibenschnitten durch die Hände der Holländer, die diesen Artikel aus Amerika ziehen sollen. Sie besitzt abführende Kräfte.

Mataro, ein etwas rauher, rother spanischer Wein, der dem Portweine ähnlich ist, und oft für diesen verkauft wird. Man gewinnt ihn in Katalonien.

Mater perlarum, s. Perlenmutter.

Mathan, Mathon ist die ganz alte Benennung des Messings.

Mathee, Jesuiterthee, Paraguathee, Yapon, sind die Blätter einer Pflanze des südlichen Amerika, womit ein beträchtlicher Handel getrieben wird. Er wird in Indien, im spanischen Amerika, auch in England, zu Thee, und als Arzneimittel gebraucht.

Mathematische Instrumente, Bestecke, u. dergl. worunter Zirkel, Reißfedern, Maaßstäbe u. andere Werkzeuge für die Meßkünstler, Sternseher, Wetterbeobachter ꝛc. verstanden werden, erhalten wir aus England, besonders von London und Birmingham, so wie von Nürnberg, Leipzig, aus dem Mayländischen von Cremona, Fino und Dongo; ꝛc. Deutschland besitzt in diesem Fache sehr geschickte Künstler, und viele Kunsthandlungen, die sich mit dem Verkauf solcher Instrumente abgeben; s. auch Besteck.

Matratzen-Leinen, toiles à matelas, heißen leinene Gewebe, die zu Abbeville in der ehem. Picardie gewebt, und sowohl im französ. Reiche als ausserhalb in Menge abgesetzt werden. Es gibt 4/4 so wie 7/8 Stab breite, ferner solche die ächt gefärbt, und andere, die nur schlecht gefärbt sind. Sie gelten 27 bis 33 Sols, der Stab; man hat aber bei dem Maas gegen 10 Proc. Vortheil. In Deutschland nennt man Matratzenleinen, eine Gattung holzfarbigter blaugegitterter Leinwand, die im Amte Hohenstein im sächsischen Erzgebirge, ꝛc. gewebt wird. Diese ist 8/4 Ellen breit und 60 Ellen lang.

Matricaria, s. Mutterkraut.

Matrisylva, s. Waldmeister.

Matronaria, s. Mutterkraut.

Matrosenleinen, fr. toiles pour matelots, toiles matelottes, nennt man blau und weiß gestreifte oder gegitterte Leinen, die zu Matrosenhemdern, Vorhängen, Stuhlüberzügen, u. dgl. verbraucht werden. Die besten bekommen wir aus Flandern; die andern aus der Oberlausitz. Diese sind 4/4, 5/4 bis 6/4 Ellen breit. Die böhmischen Matrosenleinwande sind 8/4 Ellen breit und 30 Ellen lang, dabei weißgebleicht, hernach appretirt, dreimal gebunden, ohne Papierumschlag, blos in Kisten gepackt. Man macht sie in der Gegend um Leutomischel und Skutsch. Sie gehen häufig nach Hamburg, Holland und Spanien. Denselben Namen gibt man auch holzfarbigen, blaugegitterten sächsischen Leinwanden

die zu Sebnitz und in der Gegend häufig gewebt werden. Diese sind 6/4, 7/4, 1 5/16 bis 8/4 Ellen breit, und 60, 75 bis 120 Ellen lang.

Matrosentücher, sind 6/4 und 7/4 große leinene Hals- und Taschentücher, die verschiedene Oerter in der Oberlausitz, besonders Löbau, Lauban, ꝛc. zum Handel liefern.

Matten, fr. Nattes, sind bekanntlich eine geflochtene Arbeit aus Schilf, Binsen, Strohhalmen, Rohr, Baumbaste, Palmblättern und verschiedenen ähnlichen Materien. Man gebraucht sie zum Einpacken der Waaren, zu Körben und Behältnissen trokkener Sachen, zu Fußtapeten, Spalieren, u. dgl. Die wichtigste Gattung für den Handel machen die russischen Matten (Rogoshi) aus, welche aus Archangel und St. Petersburg in erstaunlicher Menge in alle Gegenden der Welt verführt werden. Die meisten davon werden in Sibirien aus dem Bast der Lindenbäume verfertigt. Im Junius oder Julius, wenn der volle Saft in diesen Bäumen ist, haut man den Baum in zwei oder mehrere Fäden, u. reißt die Borke der Länge nach auf; alsdann treibt man mit Keilen an beiden Enden die Borke von dem Holze heraus, indem man das Beil in dasselbe haut. Die Borke legt man in stehendes Wasser, und beschweret sie mit queerübergelegtem starken Holze, oder mit Steinen, damit sie unter Wasser bleibe. Nach 6 bis 8 Wochen, wenn der Bast zeitig wird, und sich von der rauhen Borke ablöst, hört man davon im Wasser ein Knistern und Knacken. Alsdann ist es Zeit, alles herauszunehmen, und die feinere innere Borke oder den Bast von der groben, rauhen, holzigen Rinde zu trennen und abzuziehen. Was zwischen diesem Baste und der höckrigen Rinde befindlich ist, und Lup heißt, wird zu leichten Kissen, oder zum Ausfüttern der Schlitten gebraucht, nachdem man diese höckrige Rinde mit einem Ziehmesser abgesondert hat. Läßt man jedoch die Borke über die bemerkte Zeit liegen, so wird der Bast mürbe und stockig, wie das auch der Fall bei Flachs und Hanf ist. Die russischen Matten sind von verschiedenen Sorten; es gibt einfache und doppelte; auch wird ein großer Theil zu größern und kleinern Säcken genäht, und so ausgeführt. Die größern nennt man in Rußland Kulii, die kleinern Kulki; die eine und die andere Sorte wird am häufigsten nach Amsterdam verschifft. Die einfachen und die doppelten Matten, so wie auch Mattensäcke, werden nach Tausend gehandelt. Archangel allein schickt jährlich 6 bis 700,000 Stück Matten, und 20,000 Säcke, meistens nach Hamburg, Amsterdam und London. In den nördlichen russischen Häfen, wie Archangel, Petersburg, Riga ꝛc. beträgt der Zoll von einfachen und doppelten Matten 1 Kopek, von Mattensäcken 1/2, und von kleinen Mattensäcken 1/4 Kopek das Stück. In Hamburg verkauft man sie bei 100 Stück contant in Courant.

Schilfmatten erhalten wir aus dem Johannisburgischen in Preussen, und aus verschiedenen Gegenden von Amerika. Von feineren Matten, die zu Fußtapeten, zum Ausschlagen der Kammern und Zimmer, zu Decken auf den Schiffen, u. dgl. gebraucht werden, trifft man in den Seestädten, vorzüglich in Holland, sehr zierliche, buntgemalte, u. s. w. an. Mit Kokojamatten wird in Ostindien ein großer Handel getrieben. Künstliche Stroh- und Schilfmatten sind besonders in der Levante ein gangbarer Artikel. Man handelt sie Fuß- oder Klafterweise, und zieht sie aus Spanien, Provence, ꝛc. Bei der Schiffsbefrachtung rechnet man 400 Stück große, oder 600 kleine und Sackmatten auf die Last.

Matzenseide, soie en massés, heißt die Seide, welche in runden kleinen Bällchen, die Matzen genannt werden, zum Handel kommt. Diese Seide ist ganz ohne Zurichtung, so wie sie von den Cocons abgewunden wurde. Man erhält sie aus der Levante, besonders aus Persien, über Marseille. Die Waare kommt auch aus Sizilien und Kalabrien. Die Matzen halten insgemein 1 oder ein paar Pfund im Gewicht.

Mauboise, ein brilliantirtes

Zeug von Seide und Leinen, das zu Rouen verfertigt, und besonders zur Frauenskleidung verbraucht wird. Es liegt nur 5/16 Stab breit, und wird auch zu Berlin nachgemacht. Letztere heißt hie und da pickirter Grosdetours.

Mauerepheu, Mauereppich, s. Epheu.

Mauerkraut, s. Tag und Nacht.

Mauerpfeffer, s. Hauslauch.

Mauerraute, (Adianthum album) franz. la sauve-vie, la rue de murailles, eine Gattung Adiant, die gern auf alten Mauern und Wänden wächst, aber nicht so hoch wie der ächte oder schwarze Adiant wird. Auch hat letztere etwas breitere und stumpfere Blätter. Sie wird in den Apotheken gebraucht.

Maulbeer, (Mori fructus) fr. la mûre, die Frucht eines bekannten Baums, wovon es zweierlei Arten, nämlich schwarze und weisse gibt. Das Vaterland der erstern ist Persien; sie ist aber bei uns, besonders in den gemäßigten Ländern, völlig einheimisch geworden. Der schwarze Maulbeerbaum, (Morus nigra) erreicht eine ziemliche Höhe. Er hat ein gutes Ansehen, seine Rinde ist dunkelbraun, das Holz aber gelb, und ziemlich fest. Die Blätter treiben sehr spät, und stehen auf dicken Stielen. Sie sind herzförmig, und am Rande sägenartig gekerbt. Die am Geschlecht verschiedenen Blüten stehen gemeiniglich auf besondern Stämmen. Sie wachsen zu großen, anfangs hellgrünen, nachher hellrothen, zuletzt schwärzlichen Beeren, die im August zu ihrer Reife kommen. Diese enthalten einen dunkelrothen, färbenden Saft, und haben einen angenehmen, säuerlich süßen, weinigten Geschmack. Man pflegt sie sowohl roh als eingemacht zu geniessen. Auf der Insel Andros im griechischen Archipelagus zieht man aus den schwarzen Maulbeeren einen starken Branntwein ab, der weit und breit Absatz findet. Aus dem Safte wird ein Syrup gekocht, und dieser wird zuweilen mit Essig und rothen Weinen vermischt, um beiden eine dunklere Farbe und einen angenehmen Geschmack zu verschaffen. Aus der faserigten Rinde lassen sich gute Stricke verfertigen.

Der weisse Maulbeerbaum, (Morus fructu albo) stammt ursprünglich aus Sina ab, ist aber bei uns ebenfalls einheimisch gemacht worden. Sein Laub wird häufig zur Fütterung der Seidenwürmer benutzt. Die Frucht von dieser Gattung ist, nachdem sie ihre völlige Reife erlangt hat, weiß, süßlicht, aber doch ekelhaft von Geschmack, und wird selten gegessen: indessen läßt sich der daraus zu einem Syrup gekochte Saft statt des Zuckers gebrauchen. Die Rinde von diesen Bäumen ist aschgrau; das Holz weißgelblich, auch ziemlich hart. Im Wasser zeigt sich letzteres, so wie das von der andern Art, ungemein dauerhaft. In Venaissin und Provence werden Weinfässer, Brunneneymer, und dgl. Gefäße daraus verfertigt. Auch macht man in diesen Gegenden Kisten und Gebinde zu allerhand Waaren, verschiedene Schreiner- und Drechslerarbeiten daraus. Die Blätter, die Früchte und auch die Rinde von der Wurzel dieses Baums sind medizinalisch. In China und Japan hat man auch noch den Papier-Maulbeerbaum, aus dessen Baste man Papier, Stricke, allerlei Zeuge ꝛc. macht; auf den Antillischen Inseln, vorzüglich in Jamaika, Brasilien ꝛc. den stacheligten Maulbeerbaum oder Färber-Maulbeerbaum, wovon das Gelbholz herrührt; und in Rußland den Tartarischen Maulbeerbaum.

Maulesel und Maulthiere nennt man die Bastarde, welche aus der Paarung der Esel mit Pferden entstehen und häufig als Lastthiere benutzt werden. Aus der Vermischung des Eselhengstes mit der Pferdestute entsteht das Maulthier, so wie aus der Vermischung des Pferdehengstes mit der Eselin der Maulesel. Mit den Ohren und dem Schwanze gleichen sie dem Esel, aber im übrigen haben sie die Gestalt eines Pferdes. Da sie einen sanften und sichern Tritt haben, so werden sie zum Reiten und Lasttragen über Gebir-

ge und Steinklippen vorzüglich gebraucht. Ein großer Theil der Güther, welche über die Alpen nach Italien, und über die Pyrenäen nach Spanien transportirt werden, überbringt man durch Maulthiere. Die gewöhnliche Last, welche man diesen Thieren auflegt, ist 3 Centner. Die Fässer, mit welchen man sie beladet, sind von einer eigenen Form; nämlich nur auf der einen Seite rund, auf der andern aber, die an dem Bauch des Thieres anliegen soll, platt. Diese Gestalt wird des Packens und Tragens wegen schlechterdings nothwendig. Die Fässer oder Ballen sind immer von anderthalb Centnern, und ein Paar, von denen eins auf diese, das andere auf jene Seite kommt, machen die gewöhnliche Last aus. In Spanien spannt man diese Thiere auch vor die Kutschen, und bedient sich ihrer sehr gewöhnlich zum Reiten. Aus diesem Reiche dürfen sie bei schwerer Strafe nicht ausgeführt werden. Zu Rom reiten der Pabst, die Kardinäle und Prälaten bei feierlichen Aufzügen auf Maulthieren. In Frankreich schätzt man besonders die Maulesel aus Nieder-Poitou, vorzüglich von St. Gervais bei Beauvoir-sur-Mer. Die Spanier ziehen aus dieser Gegend sehr viele, und bezahlen das Stück nach Beschaffenheit nicht selten mit 2 bis 300 Thalern nach deutschem Gelde. Zu Fontenay-le-Comte wird damit gleichfalls ein einträglicher Handel getrieben. Aus der Haut dieses Thiers, die vom Unterleibe genommen wird, macht man Chagrin.

Maultrommeln oder Brummeisen, fr. Bombards, oder Trompes de fer, it. Caccia-pensieri oder Tintinni, ein bekanntes kleines musikalisches Instrument, das von Nürnberg, Iserlohn, Schmalkalden, Remscheid, ꝛc. zum Handel gebracht, und bis nach Asien und der Levante verfahren wird. Es ist insonderheit bei den Hirtenvölkern sehr beliebt. Es kommt in Päckchen von 12 Dutzend zu Markte. Die von Steinbach bei Steyer enthalten 4 Dutzend. Man hat auch mit Messing eingefaßte. Nürnberg liefert die Maultrommeln in ausserordentlicher Menge. Es versendet jährlich viele tausend Centner derselben nach Rußland, Polen, Mittelasien bis nach China. Die eisernen unterscheidet man in große, mittlere und kleinere; nach der Güte aber wieder in ordinäre und bessere. Die messingenen theilt man in mittlere und große. Man packt sie entweder 4 Stück auf ein Hölzchen und nennt sie dann Stückeltrommeln, oder in Bündelchen, wo sie dann Bundtrommeln genannt werden.

Maulwurf, (Talpa) franz. la taupe, ein kleines, meist unter der Erde lebendes Thier, das einen mit schwarzen, zarten Haaren besetzten Balg hat, der sich recht sammetartig anfühlt. Dieser wird zu Pelzwerk gebraucht. Es gibt auch weisse Maulwürfe, fuchsrothe und goldgelbe. Letztere, die man in Amerika findet, heissen Goldmaulwürfe.

Mauris, Mouris, baumwollene ostindische Zeuge, die von den Franzosen, Holländern und Dänen von der koromandelschen Küste zum Handel gebracht werden. Es gibt weisse u. farbige, feine und gröbere Sorten. Die holländischen sind 2 Ellen breit, 18 Cobidos lang, und in Ballen von 100 Stück gepackt. Diejenigen, welche die dänisch-asiatische Kompagnie liefert, sind unter dem Namen Murri bekannter. Eine Gattung von diesen hält 1 7/8 Ellen in der Breite und 12 kopenhagener Ellen in der Länge. Murri Madrepack hält eben so viel. Noch eine dritte 6/4 Ellen; eine vierte aber 1 13/16 Ellen in der Breite, und 12 Ellen in der Länge.

Mausdorn, Myrthendorn, wilde Myrthen, (Ruscus aculentus, Chamae myrtus) le bruse, houx frelon, petit houx, fragon, housson, myrthe sauvage, épineux, le buis piquant, ein Kraut, das in Italien, Languedok und Roussillon wild wächst, bei uns aber in Gärten gezogen wird. Die Blumen wachsen mit dem Blatte selbst. In Italien wird die Staude besonders zu Kehrbesen gebraucht. In der Medizin wendet man die Blätter u. Früchte an. Die Wurzeln von diesem Kraute werden unter die eröffnenden

Mittel gezählt. Zu Marseille und in andern Gegenden von Provence wird die Rinde der Wurzel häufig zum Gerben des Leders gebraucht.

Mausöhrchen, Mausöhrlein, Nagelkraut (Auricula muris, Pilosella major, Hieracium Pilosella) fr. la petite oreille de souris, ist unter den Landgewächsen in der Mark Brandenburg, und in der Nachbarschaft, eines der allergemeinsten: es blüht im May und Brachmonat fast aller Orten in Auen und Feldern, in trockenen Kienheiden, Eichwäldern, um Hügeln und Landstraßen, wo es im guten Mittelboden und selbst in dem elendesten Sandboden mit seinen weitauslaufenden, gestreckten, rankenartigen Zweigen ganz große Plätze bald überzieht, und sich so bewurzelt, daß es die größte Hitze und Dürre aushalten kann. Die Stengel sind nebst der untern Seite der länglichten, kurz zugespitzten Blätter wolligt, die dunkelgrünen Blätter aber mit einzelnen steifen Haaren besetzt. Das Kraut wird in der Medizin unter die Wundtränke genommen, auch äusserlich gebraucht.

Mayländisches Gold, fr. Or de Milan, ein platter Silberdrath, der blos auf einer Seite vergoldet ist. Dieser Drath ist vor Zeiten im Mayländischen sehr im Gange gewesen, und da er nicht sehr kostbar ausfiel, so wurde er häufig zu Stickereien verarbeitet. Jezt macht man keinen sonderlichen Gebrauch mehr davon.

Mayennes, sind Leinen wie die bekannten Lavalschen Leinwande, und auch so zugerichtet. Sie werden zu Mayenne in der Provinz Maine gewebt, u. führen davon den Namen. Es ist eine feine Art Leinen. Der Stab gilt 20 bis 70 Sols. Sie sind von Hanfgarn gewebt, halten 7/8 Stab in der Breite, und 70 Stab in der Länge. Man macht sie auch zu Abbeville.

Mays, s. Türkisch Korn.

Mazamets, heißen Multonartige Zeuge, die hie und da in Oberlanguedok, besonders um Mazamet bei Castres, wovon sie den Namen führen, und zu St. Martori verfertigt werden. Man nennt sie auch Cordillats. Sie sind 1/8 bis 7/12 Stab breit und 30 bis 44 Stab lang. Diese Zeuge werden meistentheils roh zu Markte gebracht; aber die Kaufleute in Toulouse, Montauban und Montpellier lassen sie hernach auf unterschiedliche Art färben und zurichten. Man setzt sie nicht nur innerhalb des Reichs, sondern auch in der Fremde häufig ab.

Mazli, die beste gesponnene Baumwolle, die auf den Markt zu Smyrna kommt. Sie ist vom festen aber ebenen Lande. Sie gilt 65 bis 70 Piaster der Cantar.

Mazulipatnams, s. Masulipatam.

Mechlinet, ein feines Westenzeug von Leinen und Baumwolle, das seit einigen Jahren in Glocestershire fabricirt wird.

Mecklenburg heißt ein steifer glänzender wollener Stoff, bunt, mit eingewirkten Blumen und Streifen. Er dient zur Kleidung für Landleute. Zu Norwich in England verfertigt, führt man ihn hauptsächlich nach Hamburg, Lübeck, Bremen, nach der Schweiz ꝛc. Er ist 15 bis 16 Zoll breit, und 26 bis 30 Yards lang. Eine Sorte, in welche Spitzenmuster eingewebt sind, heißt Engl. Lace Mecklenburgs, auch Batavias; Franzöſ. Mecklenbourgs à blondes.

Mechanische und Mathematische Instrumente, s. Instrumente.

Mechoacanne, (Rhabarbarum album, Convolvulus Mechiocanna) fr. rhubarbe blanche, (weisse Rhabarber) eine Wurzel, die aus dem spanischen und portugisischen Amerika, eigentlich aus Peru und Brasilien zu uns gebracht wird. Das Kraut ist nach Einigen eine Art Winde, hat herzförmige Blätter, und trägt kleine Beeren. Eigentlich aber kennt man die Pflanze noch nicht genau, daher sie auch Linnee noch nicht unter seine Species aufgenommen hat. Die Wurzel, welche groß und leicht ist, wird in runden, oder länglichtrunden, mit vielen Zirkeln versehenen Scheiben überbracht. Die gute Sorte muß sowohl inwendig als auswendig schön weiß, dabei rech

trocken, aber doch frisch, schwer und harzicht, auch mit einer grauen Rinde überzogen seyn. Ihre Eigenschaft ist diese, daß sie ganz gelinde abführt. Vorzüglich gibt man sie kleinen Kindern zum Purgiren ein, weil das Pulver davon fast gar keinen Geschmack an sich hat, und die Kinder alles, was nach Arznei schmeckt, mit Widerwillen von sich stossen. Man thut diese Wurzel gern in etwas Hirse, wenn man sie wohl und frisch erhalten will. Sie wird zuweilen mit der Bryonienwurzel verfälscht; aber diese sieht weißröthlich oder bräunlich aus, und hat einen bittern Geschmack.

Mechoacanna nigra, s. Jalapp.

Medaillen, Denkmünzen, Schaustücke, sind Münzen von allerlei Metall, die zwar im Handel und Wandel nicht gangbar sind, aber entweder ihres Alters oder Gepräges wegen, oder in Betracht der Vorfälle, worauf sie sich beziehen, hochgehalten werden. Man unterscheidet sie in alte und neue. Unter jenen begreift man alle Medaillen aus der barbarischen Zeit, die griechischen, römischen, sowohl goldenen, silbernen, als auch kupfernen Münzen, bis auf die Zeit des Heraclius. Die neueren sind diejenigen, welche von dieser Zeit an auf besondere Begebenheiten, auf Geburten großer und merkwürdiger Leute, auf die Vermählungen derselben, Standeserhöhungen, auf ihr Absterben, auf Schlachten, Belagerungen, Friedensschlüsse, Bündnisse, Thronbesteigungen, Zusammenkünfte der Fürsten, Huldigungen, Stiftungen, u. dgl. geprägt worden. Medaillenkabinette und Sammlungen findet man an den Höfen großer Herren, und bei reichen Privatpersonen, die von solchen Sachen Liebhaber sind. Indessen ist der Handel mit Medaillen immer ein Fach, wozu nicht nur Geld, sondern auch eine gründliche Kenntniß dieser Waare, der verschiedenen Materien, woraus sie gebildet ist, der Kunst, die darin steckt, ihres Alters und der Geschichte erfordert wird. Der Käufer muß sich hierbei wohl vorsehen, daß er nicht etwa eine Medaille, die nur nachgemacht ist, für die ächte in die Hand bekomme, u. dgl. So enthalten die Münz- und Medaillensammlungen eine große Menge überlegter Münzen, oder Hohlmünzen, Blechmünzen (Nummi bracteati), wovon nur die Oberfläche von feinem Metall, das Inwendige aber falsch ist. Was zur Kenntniß dieses Artikels gehört, darüber muß man übrigens gute numismatische Schriften zu Rathe ziehen, wenn es an eigener Einsicht fehlt. So sind, ausser den in fremden Sprachen, hierüber vorhanden: „Köhler's Münstbelustigungen, Lochner's Medaillensammlung," so wie Joachim's neueröffnetes Münzkabinet," u. a., zu dieser Absicht zu empfehlen. In Frankreich werden die Médailles, Jétons oder Pièces de Plaisir blos in der Monnoie des Médailles verfertigt, und kein Graveur oder Stempelschneider darf sie bei 1000 Livres Strafe nachmachen. Der Gehalt der goldenen ist da auf 22 Karat, der silbernen auf 11 Deniers und 10 Grains bestimmt.

Median, s. Holländisch Papier.

Medisches Heu, s. Foenugrec.

Medoc, s. Pontac.

Medocstein, eine Gattung glänzender Kiesel, die in dem Ländchen gleichen Namens in Bourdelois gefunden werden. Wenn sie briliantirt sind, so haben sie ziemlich das Ansehen der Diamanten.

Medulla saxorum, s. Mergel.

Medwedni, in Rußland die Fuchsfelle.

Meede, in Holland, der Krapp.

Meener Leinen, sind theils glatte, auf holländische Art gewebte und zugerichtete Leinen, theils gezogene und gemusterte Tischzeuge, die von allen möglichen Gattungen und Preisen in und um Meenen im vormals österreichischen Flandern verfertigt, u. in großer Menge nach vielen Ländern ausgeführt werden. Die ganze Gegend zeugt den vortrefflichsten Flachs, und besitzt die schönsten Bleichen, daher haben die dasigen Leinen den Ruf, daß sie den übrigen allen, die sonst wo in Flandern gemacht werden, vorzuziehen sind.

Nichts geht auch wirklich über den Fleiß und die Akkuratesse, womit die Waare hier gebleicht und zugerichtet wird. In diesem Stücke übertreffen die meener Leinwande sogar die holländischen. Das meiste von jenen Artikeln geht nach Frankreich, Spanien, Portugal, Ost- und Westindien. Sie bestehen aus sogenannten Hollandas, 6/4 E. breit und 50 bis 60 niederländische Ellen lang; aus 6/4 breiten Fleurets; 5/4 breiten Prexillas, wovon diese gebleicht und zugerichtet, die andern aber roh verschickt werden; ferner, aus Brabantes crudos, von eben der Breite, die aber nur die halbe Bleiche erhalten; aus 4/4 und 5/4 breiten blau u. weiß gestreiften Bettleinen, u. dgl. Von Tischzeugen macht man hier die nämlichen Gattungen, die Cortryk liefert, nämlich ganz glatte auf Atlasart (façon de satin); mit Schuppen oder gerippte (à grains d'orge), auch à écailles, oder à oeil de perdrix genannt; damastartige (Linge damassé), u. dgl. Diese Waaren werden, wie beim Handel durch ganz Flandern gebräuchlich ist, bald in Kurant, bald, doch aber schon seltner, in Wechselgeld gehandelt. Vom letztern betragen 6 fl. so viel als 7 Kurantgulden. Beim Ellenmaaße ist hier auch der Unterschied zu merken, daß die Elle, womit die gemeine Leinwand gemessen wird, etwas länger ausfällt, als die, womit man Tischzeuge misset. Von letzterer rechnet man 60 für 35 pariser Stab, von der andern 60 für 36. Ausserdem hat der Käufer bei den gewöhnlichen meener Leinen noch einen Vortheil am Maaße, der gegen 5 Procent beträgt, aber bei den Tischzeugen wegfällt.

Meeraal, (Muraena conges) fr. Murène, auch Filat, wird im Meere hie und da in Menge gefangen, und geht auch zuweilen in die Flüsse und Ströme hinauf. Der Fisch wird sowohl frisch als auch eingesalzen zu Markte gebracht.

Meerbacillen, s. Meerfenchel.

Meerbarben, Mugheddu, fr. le mulet de mere, in Sardinien eine sehr schmackhafte Fischart, welche ohne Bartfäden Mangiadori, mit Bartfäden Mulli, genannt werden. Sie werden in Menge in Italien, besonders um Sardinien und Sicilien gefangen, und hernach entweder frisch verzehrt, oder eingesalzen und geräuchert zum Handel gebracht. Diese Fische weidet man nicht aus. Santa Giusta in Sardinien ist der Ort, welcher das meiste davon verschickt. Die Eyer dieser Fische werden auch eingesalzen, gepreßt, und unter dem Namen Bottarga verhandelt. Die Zeit der Zubereitung ist im August und September. Die Genueser unterscheiden drei Arten der Meerbarben, nämlich die schwarze (Nuggine néro), den Großkopf (Capo grosso), oder eigentlicher Dickkopf, und den Springer (Saltator).

Meerbutt, s. Butt.

Meerdistel, s. Mariendistel.

Meeresche, (Mugil Cephalus) ein Seefisch, aus dessen Rogen in Provence der bekannte Bottargo oder Bottargazubereitet wird. Man unterscheidet ihn in dreierlei Sorten: in Testut, oder dickköpfigte, (Mugi cephalos L.); in schlammichte, die nach Schlamme schmeckt, und nicht sonderlich geachtet wird; u. in schwarzäugige Meeresche. Sie nähren sich von Würmern und allerand Insekten. Das Fleisch der ersten und zweiten Art ist sehr schmackhaft.

Meerfenchel, Meerbacillen, (Chrithmum, Foeniculum marinum) fr. le fenouil marin, herbe de St. Pierre, la pas-pierre, le bacile, ein staudigtes Gewächs, das bei uns in den Gärten gezogen wird. Es trägt weisse Blumen, und einen wohlriechenden Samen, wie Rosmarin. Die Wurzel ist fingersdick und ebenfalls von gutem Geruch. Die Pflanze kommt in medizinischen Kräften dem gemeinen Fenchel gleich.

Meergrieß, s. Steinhirse.

Meerhirse, s. Steinhirse.

Meerkalb, s. Seehund.

Meerkokos, s. Kokos.

Meerkohl, Meerwinde, (Soldanella, Brassica marina, Convolvulus marinus) fr. la soldanelle, chou marin, ein Kraut, welches an den See-

ufern in Italien, England, Frankreich und anderwärts wächst. Man findet es auch auf den Alpengebirgen. Es hat Blätter wie die Hohlwurz, und trägt glockenförmige, purpurrothe Blumen. Man bringt besonders die Blätter zum Handel. Diese haben einen scharfen, salzigen, dabei etwas bittern und widrigen Geschmack. Man muß solche wählen, die recht frisch und nicht zerstückt sind. Ihr Gebrauch ist in Apotheken.

Meerkraut, s. Salzkraut.

Meerlinsen, Entenlinsen, Entengrütze, (Lenticula palustris, Lenticula lacustris, Muscus aquaticus) fr. lentille d'eau, des marais, ein Kraut, das seine Wurzeln auf der Oberfläche stillstehender und fauler Gewässer schlägt, und besonders in Gräben ꝛc. angetroffen wird. Die Blätter sind rund, klein, und wie Linsen gebildet. In den Apotheken wird ein Wasser davon abgezogen, das in mancherlei Zufällen gute Dienste thut.

Meermelde, s. Melde.

Meermoos, Corallenmoos, (Corallina, Muscus marinus) fr. la coraline, eine Moosart, welche sich an die Meerfelsen, Muscheln und Corallengewächse anhängt, unter dem Wasser weich ist, aber an der Luft erhärtet. Man hat weißlichtes, röthlichtes und grünes Meermoos. Das letztere ist das vorzüglichste. Man bringt es von den Küsten des mittelländischen Meeres, besonders aus Frankreich und Italien, zu uns. Es muß so viel wie möglich frisch, rein und ohne Staub seyn. Sein Gebrauch ist in der Medizin. Auch die Weinkünstler und Färber wenden es zuweilen an.

Meerotter, s. Otter.

Meerpferd, s. Wallroß.

Meerportulak, s. Melde.

Meerrettig, Kreen, (Cochlearia armoracia, Raphanus major) fr. le raifort, ein bekanntes Wurzel- und Küchengewächs, das zur Würze an Fleisch und Fischen häufig gebraucht wird. Man baut es allenthalben, theils in Gärten, theils auch auf den Aeckern. Der Bamberger Meerrettig steht in vorzüglich gutem Rufe und wird weit und breit verfahren. Die Wurzel ist weiß, und hat einen starken und beissenden Geschmack. Sie dient dem Magen, befördert die Verdauung, u. s. w.

Meersalz, s. Salz.

Meerschaum, (Talcum lithomarga) fr. l'écume de mer, la gelée de mer, ein mergelartiges Steinmark, oder die gelbliche, mittelmäßig harte, seifenartig anzufühlende, erdigte Materie, woraus in manchen Gegenden Töpferwaare, vorzüglich aber die beliebten meerschaumenen Tabakspfeifenköpfe verfertigt werden. Von der Naturgeschichte und Herkunft dieses Erdkörpers haben seit langer Zeit irrige Begriffe geherrscht; sie sind in vielen Schriften noch jetzt nicht gehörig berichtigt. Dieser Artikel ist überhaupt von den Mineralogen sehr ausser Acht gelassen worden. Wiegleb fand bei der chemischen Untersuchung dieses Minerals in 1 Unze Meerschaum 4 Drachmen 20 Gr. Kieselerde, und 4 Dr. 8 Gr. Bittersalzerde, also von beiden fast gleiche Theile. Diese Grundmischung qualifizirt den Meerschaum unter die Speckstein arten. Die Materie zu dem größten Theile der Pfeifenköpfe, welche jährlich im Morgenlande und in Europa verhandelt werden, ist sehr groß; um so mehr muß es auffallen, daß man lange Zeit die Gegend nicht gekannt hat, aus welcher das Material dazu herkömmt. Man weiß nun, daß der Stoff dazu besonders in Griechenland, nahe bei Thiva, dem ehmaligen Theben, in der Statthalterschaft Rum-Ili gegraben wird. Nach Niebuhr wird dieser Artikel auch in Kleinasien in Anadoly (d. i. Natolien), nicht weit von der Stadt Konia, dem vormaligen Iconium, nahe bei dem Dorfe Kiltschik, (welches so viel sagen will, als Thonort) gefunden. Er bricht daselbst in einer grauschieferigen, sechs Schuh mächtigen Kalkkluft, in Adern von geringer Mächtigkeit, die oft 20 Schuh tief unter der Dammerde liegen. Die frisch gegrabene Erde ist weiß, zähe, fast wie Wachs, erhärtet leicht ohne Feuer, und soll, nach Aussage der Grubenleute, in der ausge-

grabenen Kluft wieder nachwachsen.

Auch noch an mehreren Orten im türkischen Reiche wird Meerschaum gefunden.

Die Pfeifenköpfe werden nicht so, wie die Töpferarbeit, gebacken oder gebrannt; man läßt die zähe Masse nur an der Luft trocken werden, woraus man hernach die Köpfe bohrt und schneidet. Es werden jedoch auch aus der noch frischen Erde Pfeifenköpfe gebildet; man preßt sie nämlich in Formen, in welche mancherlei Figuren von Blumenwerk geschnitten sind. Während die Köpfe in den Formen sind, bohrt man die Löcher hinein, und legt sie hernach zum Trocknen in die Sonne. Nach einigen Tagen, wenn ihre Oberfläche mit einer verhärteten gelblichen Haut umzogen ist, werden sie in einen ausgewärmten Backofen gebracht, wo sie bis zum völligen Erkalten liegen bleiben. Dann werden sie eine Stunde lang in Milch gekocht, hernach mit Schachtelhalm oder Kannenkraut, und zuletzt noch mit weichem Leder abgerieben und polirt. Hierauf verkauft man sie nach Konstantinopel, wo sie zum Theil noch verschiedentlich gefärbt werden, indem man sie in Wachs oder Talg siedet, wovon sich an den roh zu uns gebrachten Köpfen inwendig noch oft Spuren und Ueberbleibsel zeigen. Mittelst einer Mischung von Drachenblut und Nußöl gibt man ihnen eine sehr schöne schwarzröthliche Farbe.

In Ansehung der specifischen Schwere sind die ächten Pfeifenköpfe verschieden: einige sind leicht, andere schwerer, wieder andere noch schwerer. Auch zeigt sich unter ihnen eine Verschiedenheit der Farbe, indem manche ganz weiß, einige dunkler, und noch andere gelb oder bräunlich aussehen. Von dieser Verschiedenheit der Dichtigkeit und Farbe der Köpfe darf man nicht allemal auf einen verschiedenen Ursprung oder verschiedene Arten des Meerschaums schließen; denn dieser findet sich, wie andere Mineralien, in einer und derselben Grube oft von verschiedener Konsistenz und Farbe. Die weichen sind die besten.

Weil man die meerschaumenen Pfeifenköpfe in der Türkei selbst nicht sonderlich schätzt, und ihnen die kleinen rothen thönernen Pfeifenköpfe vorzieht, so werden sie an griechische Kaufleute verhandelt, welche sie weiter nach der Moldau und Wallachei, nach Siebenbürgen, Ungarn, Brody, Tarnopole und Deutschland versenden. Die Hauptniederlage der zur See eingeführten türkischen Pfeifenköpfe ist zu Triest, wo sie unmittelbar aus der Türkei in grob geflochtenen Körben anlangen. Dort werden sie umgepackt und in Kisten und Gebinden weiter verfahren.

Nächstdem befinden sich auch zu Wien etliche Niederlagen von meerschaumenen Köpfen, welche zu Lande über Semlin eingeführt werden. Auf die Leipziger Messe kamen sonst wohl einige hundert Kisten zum Verkauf; seit einigen Jahren erhält man da 2/3 weniger. Die Kiste enthält 1000 bis 1100 Stück von allerlei Größe, so daß der Käufer auf 1/50 große, 1/5 mittelgroße und fast 4/5 kleiner rechnen kann. Eine solche Kiste voll kostet etwa 150 bis 170 u. mehr Rthlr; sind ausgesuchte große Köpfe darin, 600 bis 800 Rthlr. Nach Breslau und Frankfurt an der Oder werden sie durch die Broder, Tarnopoler und andere Juden gebracht, und zwar sowohl in Kisten, als auch in Fässern von ungleicher Größe.

Beim Handel werden die Kisten und Gebinde geöffnet, die Waare so, wie sie durcheinander fällt, dem Käufer vorgezeigt, durch die Bank der Preis fürs Hundert bestimmt, und nach geschlossenem Handel zählt der Verkäufer die Waare dem Käufer zu. Die zerbrochenen oder sonst beschädigten werden ausgeschossen. Es gibt davon immer einen Theil, obgleich die Kiste mit Baumwolle ausgefüttert ist, und auch Lagen von der Wolle zwischen den Köpfen angebracht sind.

Falsch ist die gewöhnliche Behauptung, daß, wenn nur ein Paar vollkommen gute Köpfe in einer Kiste gefunden werden, diese die ganze Auslage, ꝛc. wieder vergüten; ferner, daß der Verkäufer schuldig sey, diejenigen Köpfe in Kauf zu geben, die der Käufer zerdrücken kann. Dieser Probe wird

wohl kein Grieche oder Jude seine Tabaksköpfe unterwerfen wollen; er würde dabei schlecht wegkommen. Man kann leicht denken, daß eine Waare, die selbst in Baumwolle gepackt, unterwegs schon zum Theil zerbricht, die Probe mit der Mannsfaust nicht aushalten werde.

Es ist auch falsch, daß die rohen alle durch das Schneiden zur Kaufmannswaare gemacht werden. Der größte Theil meerschaumener Köpfe kann nicht geschnitten werden; sie schicken sich nicht dazu, sind zu klein, oder kommen schon fassonirt, und mit Glaskorallen und unächten Steinen, ꝛc. besetzt, aus Karamanien und von andern Orten zu Markte. Kurz, ein großer Theil der rohen Waare bleibt wie er ist. Die Köpfe werden nur gereinigt, ausgebessert, polirt und gesotten. Noch ein anderer, auch sehr beträchtlicher Theil, wird nach geschehenem Säubern, Ausbessern und Poliren, entweder unmittelbar in reinem gelbem, oder mit gemahlner Gelbwurz tingirtem, oder mit ukrainischem röthlichem Wachs ohne Zusatz, gesotten, sauber abgewischt, und aufs neue polirt. Ein anderer Theil wird nach der erstern Polirung kunstmäßig mit Stroh beflochten, über dem Feuer die Flechte abgebrannt, hernach der Kopf gekocht, u. s. w. Nur der kleinste Theil, nämlich die großen und vollkommnen Stücke, und der ungeformte Meerschaum, erfordern den Schnitt.

Die Fabriken, welche in Deutschland sich mit dem Schneiden abgeben, sind zu Nürnberg, Fürth, Lemgo, Schmalkalden und Ruhl, Leipzig, Hamburg, Lübeck ꝛc. Die Waare wird auf der Drehbank an der Hohldocke abgedreht; zum Abdrehen dient dem Künstler ein verkröpftes Dreheisen, u. s. w.

Die geschnittenen Köpfe sind von viel gleicherer, mehr gelber Masse, als diejenige Gattung, welche man gewöhnlich über Brody und aus der Moldau und Wallachei erhält. Allein auch die letztere findet in Schlesien, der Mark Brandenburg, ꝛc. viele Abnehmer. Die Oder- und Elbschiffer, wie auch ihre Leute, finden daran besondern Gefallen, und versehen sich damit von Breslau, Frankfurt an der Oder, ꝛc. Es ist falsch, wie mancher behauptet, daß diese Art bei uns im Handel nicht vorkomme.

Man bringt auch rohen Meerschaum über Triest und Semlin zum Handel. Dieser dient unsern deutschen Fabriken dazu, ebenfalls Köpfe davon zu formen. Diesen Artikel handelt man nach dem Centner.

Die meerschaumenen Köpfe werden vielfältig, mehrentheils aber so nachgemacht, daß sie selbst ein nur halbweg geübtes Auge leicht von den erstern unterscheiden kann. Nichts kömmt der Leichtigkeit, Gelindigkeit im Anfühlen und Egalität der Oberfläche, so wie auch der Dauerhaftigkeit der ächten Waare bei.

Man warf anfangs alle Spähne und Schnitzeln hinweg, die beim Drehen, Feilen und Schneiden der rohen Köpfe abfielen; auch wußte man die zerbrochenen und andere unverbesserliche Köpfe nicht anzuwenden. Christoph Dreiß zu Ruhl fing vor mehreren Jahren zuerst an, jenen Abgang zu neuen Köpfen zu benutzen. Er rieb ihn zu Mehl, schlämmte und trocknete ihn und bildete dann die Köpfe daraus. Diese sahen zwar den ächten geschnittenen Köpfen ziemlich ähnlich; es fehlte ihnen aber die nöthige Haltbarkeit, sie zersprangen beim Rauchen, und im Bruche zeigten sich immer kleine Poren, die mit Luft gefüllt gewesen waren. Dreiß gab sich alle Mühe, diesen Fehler abzuhelfen. Er ließ obige Abgänge auf Handmühlen sorgfältigst zerreiben, vermischte sie dann mit festem Thon und Gyps und ließ die ganze Masse in einem kupfernen Kessel mit etwas heissem Wasser kochen. Dadurch erhielten die Köpfe allerdings mehr Festigkeit. Den ächten Köpfen aber kamen sie an Dauerhaftigkeit noch lange nicht gleich, selbst dann nicht, als man angefangen hatte, sie in einem Ofen zu brennen und in Fett zu sieden. Dreiß bezog mit seinen Köpfen die Messen, und setzte wirklich viel davon ab. Andere Fabrikanten in Ruhl, z. B. Wagner, ahmten dem Dreiß nach.

Manche verfertigten sogar Pfeifenköpfe von lauter Gyps und verkauften ganze Kisten davon. Solche Verfälschungen wurden in der Folge von der Regierung verboten.

Bemerkenswerth ist folgendes Prüfungsmittel der meerschaumnen Pfeifenköpfe. Wenn man einen unächten meerschaumnen Pfeifenkopf mit einer Silbermünze streicht, so kommt ein bleistiftähnlicher Streifen zum Vorschein. Ein ächter Kopf aber nimmt von dem Silberstücke keinen Streifen an, vermuthlich, weil er von Natur ein eignes fettes Wesen besitzt, das man dem künstlichen Meerschaume noch nicht hat geben können.

Meerschlange, (Muraena serpens) fr. le serpent marin, ein Fisch in der See, welcher wegen seiner Schlangengestalt diesen Namen erhalten hat; er gibt aber doch ein gutes und gesundes Essen. Man findet ihn häufig an den Küsten von Provence und Italien.

Meerschwein, (Delphax, Delphinus Phocaena), fr. le marsouin, ein Geschlecht der Amphibien, welches besonders in der mittelländischen See angetroffen wird. Sie sind 3 bis 4 Ellen lang, haben spitzige kleine Zähne, und eine glatte, überaus starke Haut. Ihr Fleisch ist schwärzlich, und unverdaulich, aber aus ihrem Speck wird guter Thran gebrannt. Man fängt diese Seethiere auch an der Insel Fünen, und in mehreren Gegenden bis nach Amerika hin.

Meerspinnen, fr. l'araignée de mer, la meduse, eine Art ungeschwänzter Seekrebse, mit 6 Füßen und 2 Scheeren, die dem Hummer sonst ziemlich gleichen, aber von dunkelbrauner Farbe, und über den ganzen Leib haarig sind. Die meisten liefert Amerika. Man bringt sie sowohl getrocknet, als auch eingesalzen zum Handel.

Meerstynx, (Stincus marinus, Lacerta Stincus L.). Unter diesem Namen erhalten wir bei der Handlung eine getrocknete und eingesalzene Bergeydechse, die sich in Aegypten, Lybien und Arabien zwischen den Hügeln aufhält, 2 Zoll dick, und Spannenlang, auch wohl Fußlang ist. Es gibt davon ziemlich große mit langen Schwänzen, die aber von der gemeinen kleinern verschieden zu seyn scheinen. Beide sind indessen über und über mit silbergrauen Schuppen bedeckt, die etwas ins Gelbliche spielen; an dem spitzigen Kopfe aber, ausser der Stirn, welche blos ist, fallen sie mehr ins Grüngelbliche. Der Rücken zeigt einen erhabenen Strich mit blauen Queerstreifen, die fünffingerigen Füße sind nur kurz, und der Schwanz bei der gemeinen Art etwas platt. Die zum Beischlaf reizenden Kräfte, die nach der Meinung der Alten, und zum Theil mancher Neuern, dieses Thier besitzen soll, gründen sich auf fabelhafte Nachrichten und Vorurtheile. Man bringt indessen noch immer den Meerstynx über Venedig, Livorno, Marseille und Triest zum Handel, und alle Apotheken und Materialhandlungen halten davon mehr oder mindern Vorrath. Der beste ist der, welcher recht groß, dick und lang, fein schwer, und doch dabei vollkommen trocken, frisch u. unzerstückt ist. Man pflegt die Waare in Wermut zu verwahren, wenn sie nicht verderben soll.

Meervillsche Leinen, heißen im Handel sehr feine und schöne Tischzeuge, die zu Meerville im französischen Flandern in großer Menge gewebt, und nach Paris, Lyon, Rouen, ꝛc. verschickt werden. Auch Ryssel empfängt davon jährlich große Partien. Die Waare kommt hier, in der Güte, der im ehmaligen österreichischen Flandern sehr nahe. Die Tischzeuge halten 10/4 bis 4 Ellen in der Breite, und 82 bis 102 Ellen in der Länge. Die Servietenzeuge sind 128 Ellen lang. Man hat die dasige Waare von verschiedenen Preisen, dennoch aber wird in diesen Fabriken keine andere, als feine, wenigstens mittelfeine Gattung verfertigt. Die glatten Leinwande, welche die umliegenden Oerter, nämlich Etaire, la Gourgue u. a. liefern, kommen ebenfalls unter dem Namen der Meervillschen Leinen zu Markte. Man schickt sie in großer Menge nach Paris, Lyon, und weiter.

Meerwinde, s. Meerkohl.

Meerzwiebel, (Scilla oder

Squilla maritima, Pancratium) fr. la squille, scille, ein Zwiebelgewächs, das in Spanien, Portugal, Sizilien, und an den Küsten der Normandie, besonders an der See auf sandigen Stellen, z. E. nicht weit von Quilleboeuf, ꝛc. wächst. Es gibt hiervon zweierlei Arten, nämlich weisse und rothe. Die eine und die andere sind Zwiebeln einer Faust dick, von scharfem und bitterm Geschmack, aber ohne Geruch. Die besten sind die, welche noch frisch, recht schwer und hart, wohl gewachsen, auch an der Kopfseite weder angelegen noch faul sind. Sie haben eine auflösende und zertheilende Kraft, daher sie in der Medizin wider verschiedene Uebel mit Nutzen zu gebrauchen sind. Man verkauft sie in Italien nach Hunderten.

Meerkrapp, in Holland der Färberkrapp.

Meeswein, eine vortrefliche Art rother Provenceweine, welche um Mees, einer kleinen Stadt im Kirchsprengel von Riez, gewonnen, und besonders in den französischen Alpen, in Piemont, Savoyen, ꝛc. verbraucht wird. Sie läßt sich zu Wasser und zu Lande gut verführen.

Mehl, (Farina,) fr. la farine, wird bekanntlich von allerhand Sorten Getreidekörnern durch Mahlen und Sieben auf der Mühle erhalten. Die Arten Mehls, welche sich vorzüglich zu Brode schicken, sind die von Weizen, Spelz, Roggen und Mays. Der Handel mit dieser Waare ist besonders in Seestädten, wo ununterbrochen viele Schiffe damit versorgt werden müssen, und in der Nähe der Armeen, sehr vortheilhaft. Aber die Waare muß wohl trokken gehalten und gut verwahrt werden, damit sie sich weder erhitze, noch dumpfig, oder vom Ungeziefer beschädigt werde. Die Oerter, welche einen wichtigen Mehlhandel unterhalten, sind besonders Archangel, St. Petersburg, Danzig, Amsterdam, Hamburg, Bremen, Triest, Fiume, Bourdeaux, Nantes, Livorno, Barzellona, und verschiedene englische Häfen. Rußland schickt viel Roggen- und Weizenmehl nach Lübeck, Bergen, ganz Dänemark, Rostock, Drontheim, u. s. w. Triest und Fiume führen eine Menge Schiffsladungen nach Italien aus. In Mähren treibt jezt die kleine Stadt Brisau einen wichtigen Handel mit dem schönen Weizenmehl, das unter dem Namen des brisauer Mehls weit und breit im Rufe ist. Bourdeaux, Nantes und Havre de Grace versorgten mit diesem Artikel ehmals die französischen Zuckerinseln und die übrigen Kolonieen. Die erstere Stadt hatte im Jahr 1776 allein 176,881 Tonnen Weizenmehl (Minot) nach den Inseln ausgeführt. Die Tonne hält 170 bis 180 Pf. netto. Die französischen Seestädte ziehen den Artikel aus Berry, Sologne, Quercy und Vendomois, besonders von Nerac, Moissac und Montauban. Englisches Mehl geht häufig nach Holland, Hamburg, Spanien, Portugal. Auch die Nordamerikaner liefern Mehl in ausserordentlicher Menge zur Handlung. Unter den vereinigten Staaten sind vorzüglich hierdurch berühmt: Pensylvanien; dieses allein führt des Jahrs ein paarmalhunderttausend Fässer nach Spanien, Portugal, Frankreich und deren Kolonieen aus. Neu-Yorck, beinahe eben so viel. Die Tonne des nordamerikanischen hält 196 Pf. netto. In Italien treiben Castiglion della Pescaja, Ankona, Girgenti und Livorno einen ungemein ausgebreiteten Handel mit allerhand Sorten Mehle nach auswärts. Gutes Mehl muß schön weiß, wohl trocken, und rein von Geruch seyn, auch sich lange halten, und im Brode gehörig ausgeben. Spelzmehl ist magerer als Weizenmehl, u. gibt kein so lockeres Brod. Sommerroggenmehl ist weisser, als vom Winterroggen. Vom Biskuitmehl, s. Amidon.

Mehlbaum, (Crataegus aria L.) fr. l'alouche de Bourgogne, steht allenthalben unter dem wilden Gebüsche, in Vorhölzern der Gebirge, ꝛc. wo ihm Gegend, Lage und Boden bald ein baum- bald nur ein strauchartiges Ansehen geben. Die Rinde ist braunroth, mit weissen Flecken besprengt. Die Blätter, welche auf der Rückenfläche gleichsam mit einem weissen Mehlstaube überzogen sind, sitzen abwechselnd an

kurzen wolligten Stielen. Die Blüte erscheint im Mai an den Enden der Zweige, in weissen, dichten Büscheln. Die darauf folgenden Beeren, welche anfangs grün sind, erhalten bei ihrer vollkommnen Reife eine schöne rothe Farbe. Das Stammholz ist fast unter allen deutschen Holzarten das härteste und festeste, von Farbe röthlichweiß, läßt sich auch sehr gut und glatt verarbeiten, und wird deswegen zu Wellbäumen, Mühlkämmen, Rädern, Pressen, Walzen, verschiedenen andern Werkzeugen, Schrauben u. dgl. Arbeiten vorzüglich gesucht. Es ist für Tischler, Drechsler, Bildhauer und mehrere Holzarbeiter ein überaus nützlicher Stoff. Die Früchte vom Mehlbaume gleichen den Mispeln, sind aber viel kleiner, und haben einen ekelhaft süßlichen Geschmack. In Deutschland werden sie selten, ausser von Kindern und armen Leuten, gegessen. In der Schweiz nimmt man sie zum Branntweinbrennen. Das zu Ende des Herbstes sammt den Blättern eingesammelte und wohlgetrocknete Mehlbeeren-Reisig wird nach gehöriger Zubereitung gebraucht, um den wollenen Zeugen eine biberschwarze Farbe zu geben.

Meht, Meth, Honigwasser (Hydromel, Mulsum) fr. l'Hydromel, ein aus Honig und Wasser durch das Kochen und Abgähren zubereiteter starker Trank, der besonders in Polen, Litthauen, Rußland, Ungarn, Preussen, Schweden, Dänemark und Norwegen sehr gebräuchlich ist. Die Russen, Polen und Ungarn wissen ihn mit Johannisbeeren, Kirschen, Himbeeren und allerhand Gewürzen und Kräutern anzumachen, so daß er davon noch viel lieblicher und schmackhafter wird. Je bessern Honig man dazu nimmt, desto vollkommner wird auch der Meht. In den Hundstagen ist er am vortheilhaftesten zu brauen. Wenn er gehörig zubereitet worden, und nachher alt geworden ist, das heißt, den geilen Honiggeschmack verloren hat, so kann man ihn gar wohl den Mittelweinen an Lieblichkeit und Stärke gleich halten. Der ungarische Meht wird in großer Menge nach Polen, den österreichischen Provinzen, u. s. w. ausgeführt. Krakau, Lemberg, Wien, Königsberg und mehrere Städte haben ansehnliche Brauereien, wo dieses Getränke sehr häufig verfertigt wird. Er wird Tonnen- und Eymerweise gehandelt. Zum gewöhnlichen Getränke soll der Meht, besonders galligten und blutreichen Naturen, hitzig seyn.

Meienblümlein, Springauf, (Lilium convallium, Convallaria) fr. le muguet, bekannte milchweisse Blumen, die gern an schattigen und feuchten Orten wachsen, und im Mai blühen. Sie haben zwei grüne lange Blätter neben einander gesetzt, in der Mitte aber einen dreieckigten Stengel, wo oben bei den Spitzen etwa 5, 6 bis 10 weisse wohlriechende Blumen, wie kleine Schellen, die gleich einer Säge ausgeschnitten sind, hervorkommen. Diese Blumen haben sonderlich eine haupt- und nervenstärkende Kraft. Getrocknet geben sie einen guten Schnupftabak.

Meienkraut, siehe Schöllkraut.

Meier, Hahnenkamm, (Blitum) fr. mouron à fleurs rouge, petit muguet blanc, ein Kraut, das sowohl auf Feldern als auch in Gärten häufig wächst. Die Blumen sind ohne Blätter. Es gibt rothen und weissen Meier. Der Same von dem erstern wird in der Medizin gebraucht.

Meiran, s. Majoran.

Meißel, fr. le ciseau, ein sehr bekanntes Werkzeug zum Hauen und Spalten, das vielen Handwerkern zu ihren Arbeiten dient. Sie sind von Eisen, unten aber an der Schärfe mit Stahl besetzt. Diejenigen, deren Schärfe unten platt und gerade ist, heißen Stämmeisen, le repoussoir, diejenigen, deren Schneide rund oder hohl, Hohlmeißel, le fermoir à nez rond. Dieß Werkzeug wird von Tischlern und Zimmerleuten gebraucht, die Zapfenlöcher auszuarbeiten; von Bildhauern und Steinmetzen, Holz und Steine zu behauen, und in den Bergwerken, wo man es Bergeisen nennt, das Gestein zu gewinnen. So gebrauchen auch die Schmiede die Kaltmeissel, das Eisen kalt zu zerschlagen; die

Schrotmeißel, Eisenstäbe in Stükken zu schlagen; die Maurer die Steinmeißel, um Löcher in die Mauern zu machen; Andere wieder die Satzmeißel, Niednägel damit anzutreiben; die Wundärzte die Knochenmeißel, u. s. w. Die besten Meißel liefern uns England u. Frankreich. In Deutschland sind Steyermark, Iserlon, Ruhla; in der Schweiz, Aarau; und in den Niederlanden Lüttich, durch die guten Meißel, die sie liefern, in vorzüglichem Rufe.

Meisterwurz, oder Meisterwurzel, Kaiserwurz (Imperatoria, Magistrantia, Astrutia, Ostrutium, Laserpitium germanicum) fr. l'Impératoire, ist von einer Pflanze, die an Geruch und Geschmack der Engelwurz gleicht, so wie sie derselben auch an Kräften nicht unähnlich ist. Die Wurzel allein wird in der Medizin gebraucht. Sie ist ziemlich dick, und rauh, äusserlich dunkelbraun, inwendig aber weißlicht. Die schönen großen und frisch getrockneten Wurzeln, besonders die, welche man aus den gebirgigten Gegenden bringt, sind die vorzüglichsten. Die Schweiz, das walliser Land, und das schlesische Gebirge, besonders das Dorf Krummhübel bei Hirschberg, und die Pyrenäen, liefern viel davon. Die Apotheker und Branntweinbrenner verbrauchen diesen Artikel.

Meißner Weine, sind oberfächsische Weingewächse, die um Meissen, Pirna, an den siptitzer Anhöhen, so wie auch um Zeiz und Weissenfels gebaut werden. Es sind nur leichte und geringe Sorten weisser und rother Weine, die größtentheils in Sachsen selbst Verbrauch finden. Etwas davon geht doch nach Bremen und Hamburg, wo es zum Verfälschen der bessern Weine gemißbraucht wird.

Mel, s. Hónig.

Melampodium, s. Nießwurz, schwarze.

Melange, s. Indigo.

Melanthium, s. Schwarzkümmel.

Melaspermum, s. Schwarzkümmel.

Melasse, in Frankreich und dessen Zuckerinseln der Syrup, welcher beim ersten Raffiniren des Zuckers gewonnen wird. Die französische Melasse geht meist nach Holland, s. Zucker.

Melde, Gartenmelde, (Atriplex hortensis, Atriplex sativa) fr. l'arroche blanche, l'arroche rouge, l'arroche verd foncé, ein bekanntes Kraut, das zu Speisen unter die Kohlkräuter genommen wird. Es gibt hiervon dreierlei Sorten: eine weisse ins Gelbe fallende, eine rothe, und eine dunkelgrüne. Die erstere ist die vorzüglichste. Je größere Blätter die Pflanze treibt, desto lieber hat man sie. Das Kraut wird äusserlich auch in der Medizin angewandt.

Meleagris, s. Frittillarien.

Melier, eine vortreffliche Art weisser Weintrauben, die in Poitou gezeugt wird. Man trocknet sie häufig in Backöfen, und verspeist sie im Winter über der Tafel als Konfekt.

Melilotus, s. Steinklee.

Melisse, Melissenkraut, (Melissa, Apiastrum) fr. la mélisse ein bekanntes heilsames und nützliches Kraut, wovon wir verschiedene Sorten ziehen; z. E. gemeine Gartenmelisse, mit gescheckten Blättern, stinkende Melisse, mit weichhaarigem Blatte, und endlich niedrige breitblätterichte Melisse, mit großen purpurröthlichen Blumen. Die Melisse ist ein Haupt- Magen- und Herzstärkendes Kraut, das in vielen Krankheiten gute Dienste leistet. Man nimmt es auch zu Bädern, u. s. w. Frankreich und Italien liefern uns Samen von dieser Pflanze für die Gärtnerei, und Montpellier sehr vielen Melissengeist und Eau de Melisse, von welchen der erstere entweder Esprit de Melisse simple, oder Eau de Melisse composée magistrale genannt wird.

Meller Leinen, s. Leinwand.

Melline, breite goldene oder silberne Garnirungsspitzen, womit die Frauenzimmerkleider besetzt werden.

Meinicker, eine der besten Sorten unter den böhmischen Weinen. Der Wein wächst um der Stadt Melnik im

bunzlauer Kreise. Er ist von burgunder Gelege. Es gibt sowohl rothen als weissen. Letzterer ist sehr bleich, und wird dem Rheinweine gleich geschätzt, wenn er 18 bis 20 Jahre im Keller gelagert hat. Der rothe hingegen, wovon daselbst auch herrlicher Ausbruch gemacht wird, hat eine so nahe Verwandtschaft mit dem Burgunder, daß selbst Weinkenner ihn für französisches Gewächs halten. Ueberdieß wird die rothe Sorte von allen Aerzten als ein sicheres Mittel gegen das Podagra, die goldene Ader und gegen Steinbeschwerden empfohlen. Die besten Gewächse des Mielniker Weins sind von den Jahren 1706, 1726, 1746, 1749, 1766, 1775 1783 u. 1811. Aus dem Obigen läßt sich abnehmen, wie ungegründet das Vorurtheil gegen die böhmischen Weine sey, daß sie alle herb und sauer wären. Wer Melniker Wein im Lande aus guten Kellern getrunken hat, lacht über jene Sage.

Melone, (Melo) fr. le melon, eine bekannte Garten- und Feldfrucht; die bei uns allenthalben gezeugt wird. Doch sind diejenigen, welche in den wärmern Gegenden wachsen, die vorzüglichsten. Es gibt ihrer vielerlei Sorten, worunter die gemeine Melone, die gestrickte, die kleine runde, pomeranzenförmige, die Zuckermelone mit dünner Schale, die kreuselartige, unten spitzige, oben aber breite u. s. w. die vornehmsten sind. Man läßt die Samenkerne meistens aus Italien kommen. Triest schickt davon ganze Ballen nach Deutschland. Man gebraucht diesen Samen auch in Apotheken unter den vier großen kühlenden Samen zu Tränken, Emulsionen, u. dgl. Rußland liefert die Arbusen, eine Gattung sehr großer und wohlschmeckender Wassermelonen. Die besten werden in Astrakan gezeugt. Auch Ungarn zeugt vortreffliche Wassermelonen, von welchen das Stück oft 30 und mehr Pfunde im Gewicht hält. Diese wachsen am häufigsten bei Hatwan im heweschr Komitate.

Meloten, Meliloten, Steinklee, (Melilotus) fr. la mélilot ou mirliot, ein Kraut, das in Italien, Frankreich, Griechenland, Südamerika und in andern Gegenden zu Hause ist, bei uns aber in Gärten gezogen wird. Es gibt davon unterschiedliche Sorten, als rother Steinklee mit viereckigter Schote; rother Steinklee mit scheckigtem Blatte; staudenartiger Silbersteinklee; schmalblätterichter, mit gelber, purpurfarbener Blume, 2c. Die gelben Meloten sind in der Medizin die gebräuchlichsten. Sie kommen auch unter verschiedene Sorten Schnupftabak. Die Kräuterhändler treiben mit diesem Artikel einen ziemlichen Handel.

Menescher, oder Menoscher, s. Ungarischer Wein.

Menil, s. Oger.

Mennige, Menge, Bleizinnober (Minium) fr. le vermillon, ein roth gebrannter durch das Calciniren zubereiteter Bleikalk. Durch ein sehr mäßiges Feuer verhindert man das Schmelzen der Masse, die ungemein leicht in Fluß kommt. Man rührt sie deswegen ohne Unterlaß mit einer Krücke um, wo sie dann erst eine gelbe Farbe erhält. Wenn man sie in diesem Zustande läßt, so heißt sie im Handel Bleigelb. Setzt man aber das gelinde Feuer noch weiter fort, so entsteht endlich die rothe Mennige. England liefert uns das meiste von dieser Waare. Sie wird zu Chesterfield u. Wirkesworth in Derbishire verfertigt. Man bringt sie in Fässern von 5 bis 6, auch wohl 9 bis 10 englisch. Centnern zum Handel. Sie kostet auf der Stelle 14 1/2 bis 16 Schillinge, frei an Bord geliefert. Der nächste Platz zum Verschiffen vom Fabrikorte ist Hull. Der Güte nach ist die deutsche Sorte die vorzüglichste; auf diese folgt die sogenannte holländische, welche aber nur durch die Hände der Holländer gegangen ist, und davon ihren Namen hat; zuletzt die englische. Die beste Mennige muß schön hoch in der Farbe, und fein klar seyn. In Deutschland wird bei Nürnberg, zu Rollhoven, gute Mennige verfertigt. Man hat da eine feine, mittlere und ordinäre Sorte. Die Waare wird von Malern zum Anstreichen, von Töpfern zu Glasuren, und in Apotheken zu Pflastern gebraucht.

Sie wird zu Hamburg nach 100 Pf. in Kurant, mit 20 Procent in Banko gehandelt. Man gibt auf das Faß 14 Pf. Tara, und rechnet 1 Proc. für Gutgewicht.

Mengelwurz, s. Mangolt.

Menschenhaar, s. Haar.

Mentes, sind Decken, die zu Rheims aus feiner Landwolle verfertigt werden.

Mentha, s. Münze.

Menthastrum, s. Roßmünze.

Menus grains, im französischen Getreidehandel, die geringeren Sorten Getreide, z. E. Roggen, Gerste und Hafer.

Menyanthes, s. Biberklee.

Mercurey, eine Sorte der Burgunderweine von der zweiten Klasse, welche in der Gegend um Chalons gewonnen wird.

Mercurialis, s. Speckmelde.

Mercurius, s. Queckſilber.

Mergel, (Marga) fr. la marne, eine fette mineralische Erde, die fast wie Bolus schmeckt, an der Zunge klebt, und die man entweder unter den andern Erdarten tief hervorholt, od. auch manchmal fast am Tage liegend findet. Das Steinmark, (Lithomarga, Medulla saxorum, oder Agarious mineralis) sieht entweder fleischfarbig, roth, oder ganz weiß aus. Die letztere ist die gewöhnlichste. Man findet dieselbe hin und wieder in Deutschland, Böhmen, ꝛc., und zwar sowohl im Acker- als auch im Wiesenlande; doch liegt sie am meisten an quellreichen Stellen, ausgetrockneten Moräſten, u. dgl. Man nimmt sie nicht nur zum Düngen eines magern Bodens, wie z. E. in Oesterreich geschieht, sondern gebraucht sie auch in der Medizin innerlich und äusserlich zu verschiedener Absicht.

Merluche, s. Morue.

Merluschki, in Rußland die Felle von jungen Lämmern.

Merain, oder Merrain, im französischen Handel die eichenen Dielen oder Breter, welche zu verschiedenem Gebrauch dienen. Ein Theil davon ist zu Tischlerarbeiten, der andere aber zu allerhand Fässern, Tonnen und andern Gebinden schicklich. Unter den Oertern in Frankreich, die diesen Artikel vorzüglich und in Menge liefern, zeichnen sich aus: Angouleme an dem Charentefluß, Autun in Bourgogne, Grenoble und Epernay, ꝛc. Die Waare wird in ausserordentlicher Menge nach Bourdeaux, Nantes, Rouen, Cette, und den Kolonieen, verschickt. Angoulems liefert große Quantitäten Eichenstabholz zu Tiercons von 60 bis 66 pariser Septiers; ferner zu Stückfässern (Pièces) und Pipen von 85 bis 90 Septiers, und zu sogenannten Bariques oder Orhöften, die 28 bis 29 solcher Septiers oder Veltes fassen. Dieses Faßholz (bois à futailles) wird nach Quarts gehandelt, deren jedes 303 Stück Dauben, und 2/3 so viel Bodenstücke, oder 202 Stück enthält. Das allerbeste Pipenholz gilt hier auf der Stelle gewöhnlich 170 bis 180 Livres, der Quartz das zu Tiercons 115 bis 120, und das zu Orhöften 45 bis 50 Livres.

Mermeln, Marmeln, Knikker, Schusser sind kleine marmorne Kugeln, die in den Schusserfabriken im Sonnenbergischen verfertigt, und theils von den Kindern zum Spielen gebraucht, theils auch (und zwar nach Millionen) über Holland und England nach Ost- und Westindien verschifft werden. s. Schusser.

Merzbier, franz. la bière de mars, heißt das Bier, welches im Merzmonat mit besonderm Fleiß, recht gut und stark gebrauet wird. Man nimmt dazu auch etwas mehr Malz und Hopfen, als zu den gemeinen Biersorten, damit es länger ausdaure, und desto besser verfahren werden könne.

Meschrin, in den levantischen Handlungsplätzen der Korduan.

Meselan, im Oesterreichischen Masselan, eigentlich Mezzolana, ein schlechtes halbwollenes und halbleinenes Zeug, das jetzt in Deutschland überall, besonders in Sachsen, Schlesien und den angrenzenden Ländern verfertigt wird. Man hat glatten, gestreiften, geköperten, gewalkten, gedruckten, einfachen, doppelten, u. s. w. Streblen, Reichenbach,

Trebnitz, Neurode und mehrere Oerter in Schlesien und der Grafschaft Glatz liefern dieses Zeug in Menge; so auch die Oberlausitz, das Herzogthum Krain, ꝛc. Es gibt darunter breite und schmale Sorten. Die erstern sind 6/4 bis 7/4 Ellen breit. Manche von diesen halten in der Länge gerade so viel, als zur ganzen Weite eines Frauenrocks erfordert wird, also insgemein 4 1/2 bis 5 1/2 Elle von der breiten Sorte, und 12 bis 15 Ellen von der schmalen, die nur 3/4 der breslauer Elle breit ist. Man hat ihn aber auch in Stücken von 60, und halben von 30 Ellen. Die schmale Art ist zu Kinderröcken, zu Leibbinden für die polnischen und russischen Landleute tauglich. In Italien sind die Mezzolane von Rimini und Bologna im Rufe.

Meslins, eine Art hanfener Leinen, die in Champagne verfertiget werden.

Meslis, in Frankreich eine Gattung Segeltücher, die zu Rennes in Bretagne gewebt werden. Sie sind 28 Zoll breit, und aus lauter Hanf gemacht. Man nennt sie auch Toiles larges.

Mespeln, Mispeln, (Mespili,) fr. la nèfle, sind die Früchte von einer kleinen Baumart, die bei uns hie und da wild wächst. Der Stamm wird selten über 6 bis 10 Fuß hoch, und läßt seine Aeste unordentlich auseinander hängen. Die Früchte davon, welche anfangs hellbraun, bei ihrer vollkommnen Reife aber ganz dunkelbraun, und auf dem Wirbel mit einer Krone versehen sind, werden ihres herben Geschmacks wegen wenig geachtet; die von den zahmen Arten jedoch, welche größer und wohlschmeckender sind, geben, da sie sehr spät, nämlich im Oktober reifen, noch eine angenehme Abwechslung des Obstes. Das Holz des wilden Mispelbaums, das weißlich, und mit einem braunen Kern versehen ist, kommt in Ansehung der Feste, Härte und Zähigkeit dem Birnbaumholze gleich, und läßt sich, wenn es nur geraden Wuchs hat, recht sauber bearbeiten. Im Reisholze dient es zur Feurung und zu Kohlen. Die Rinde, die Zweige, das Laub und die unreifen Früchte sind zum Gerben brauchbar. Eine andere Art davon sind die zahmen Ebereschen, od. Spierlinge, vom Spierlingbaume, (Sorbus, auch Mespilus foliis pinnatis) welches Gewächs dem äussern Ansehen nach dem Vogelbeer-Baume sehr gleich kommt; man trifft es aber schon seltener wild wachsend an. Es wird seiner Früchte wegen besonders im Oesterreichischen theils in Weinbergen angepflanzt, theils in Baum- und Grasgärten unterhalten. Das Holz davon, das meistens eine schöne weisse Farbe mit einem röthlichen Kerne hat, ist in der Güte noch vorzüglicher, als jenes, und auch zu verschiedenen Arbeiten nützlicher. Die Früchte, welche ebenfalls ansehnlicher, aber meistens nur einzeln oder paarweise ansetzen, und in Gestalt einer kleinen Muskatellerbirne gleichen, haben anfangs einen herben, zusammenziehenden Geschmack, werden aber, wenn sie einige Zeit auf dem Stroh gelegen haben, wie die Mespeln weich und eßbar; man verfertigt auch einen Cyder und starken Branntwein daraus. Die tiroler und italienischen Azzaruoli sind ebenfalls Früchte von dieser Gewächsart. Diese werden in Italien und in den wälschen Konfinen Pfundweise gehandelt. Die Blätter von den Mispeln werden zu Mundwassern, so wie auch zu Bädern, die Früchte aber gegen Steinbeschwerden rothe Ruhr, u. dgl. in der Medizin gebraucht.

Messel, eine französische Papiersorte, die 19 Zoll breit, 15 Zoll hoch und 14 Pf. schwer seyn soll.

Messer, bekanntlich schneidende Werkzeuge, welche aus einem Hefte u. der Klinge bestehen. Die Hefte werden von allerhand Metallen, Knochen, Horn, Elfenbein, Holz, Steinen, Komposition, u. s. w. verfertigt. Die Klingen sind von unterschiedlicher Größe und Form; es sollte immer der beste Stahl dazu genommen werden. Die Messerschmiede machen nicht nur Messer und Gabeln von allen Gattungen, sondern liefern auch die verschiedenen Arten von schneidenden Werkzeugen für die Wundärzte und allerhand Künst-

ler; so auch mancherlei Spritzen, Entenschnäbel, Kugelzieher, geflügelte Sonden, oder Sucher, stählerne Pfriemen, Rabenschnäbel, Blaseröhre, Steinzangen, Mutterspiegel, Zungenschaber, Knochenbohrer, Gliedersägen, Knochenmeissel, Ribbenscheeren, Augenspritzen, Stahr-Nadeln, Grabsticheln, Zahn-Zangen, Zahnpelikane, Zahngeißfüße, und eine Menge anderer solcher Werkzeuge und Geräthe. Die Scheer- oder Rassirmesser sind es, welche mehr Genauigkeit, als andere Arten, und den feinsten Stahl verlangen. Die Schneide davon wird ausgehöhlt. Der kleine Bogen, den die Schneide beschreibt, ist besonders geschickt, die Schneide dem Haare entgegen zu führen. Das Beschaalen der Messer geschieht meistentheils mit gebeiztem Ebenholz, Schildkrötschaale, Hirsch- und Ochsenhörnern, Knochen, Perlenmutter, Porcellan, Messing, Zinn, Tombak, Silber, Marmorarten, u. dgl.

Obgleich jetzt fast überall Messer und ähnliche Werkzeuge in Menge verfertigt werden, so sind sie doch nicht alle von gleicher Güte; es ist darunter ein gar merklicher Unterschied. Den Engländern gebührt in der Messerfabrikation, wie in so vielen Zweigen der technischen Künste, unstreitig die erste Stelle; ihre schneidenden Werkzeuge sind, so wie ihre Stahlarbeiten überhaupt, von der größten Vollkommenheit. Die Franzosen kommen hierin den Engländern ziemlich nahe; unsere besten deutschen Messerschmied-Arbeiten folgen erst nach den englischen und französischen. Die vorzüglichste Waare in dieser Art liefern Woodstock, Birmingham, Soho, Sheffield und London in England. Das Schmieden der Messer geschieht auch hier aus der Hand, weil ihre besondere Form die Hülfe der Maschinen nicht zulassen will; aber große Wasserräder, wozu das Wasser durch Dampfmaschinen aufgebracht wird, treiben die in den verschiedenen Gebäuden befindlichen Schleifsteine, ꝛc. Die erhobene, hohle und durchbrochene Arbeit wird zu Birmingham und Sheffield durch schwere Gewichte in Formen geschlagen.

Die Hauptausfuhr der englischen Messer, worunter viele aus Gußstahl verfertigt sind, geht über Hull nach allen europäischen Ländern, nach Ost- und Westindien und Amerika. In Sheffield allein existiren jetzt über 500 Muster von Messern; unter diesen befinden sich einige, wovon das Stück auf 8 und mehr Guineen zu stehen kommt. Es sind aber auch oft 20 bis 30 verschiedene Instrumente in einem einzigen Griffe beisammen. Die Patentmesser des William Bell werden durch Walzen gebildet. Uebrigens haben die Messerschmiede in Sheffield eine eigne Innung; welche den Namen führt: The Company of cutlers of Hallamshire.

In Frankreich sind durch ihre schöne Messerschmiedarbeiten mehrere Oerter berühmt. Zu Chatellerault in Poitou zählt man über anderthalbhundert Meister, die nichts als Messer und andere schneidende Werkzeuge verfertigen. Die meisten der dasigen Messerschmiedarbeiten sind zierlicher und feiner Art; sie finden nicht nur im ganzen Reiche, sondern auch auswärts Liebhaber. Man macht daselbst unter andern kostbare Messer mit goldenen Klingen, von welchen das Stück 70 bis 200 Livres zu stehen kommt. Langres, an der Grenze von Champagne, hat gegen 80 Messerschmiedmeister, wo jeder für seine Arbeiten einen eigenen Stempel führt; ausser diesen sind da noch über 400 andere, die für Rechnung der Eisenhändler und Kaufleute arbeiten. Moulins in Bourbonnois ist seit langen Jahren im Lande und auch auswärts durch seine vorzüglichen Messerklingen im Rufe. So auch Thiers in Auvergne, wo man alle mögliche Arten von Messern, Barbiermessern, Federmessern und andern dergleichen Instrumenten verfertigt. Zu Paris liefert die Fabrik des Herrn Farcy schöne Rassirmesser von gegossenem Stahl (rasoirs d'acier fondu) die an Güte und Preiswürdigkeit die englischen noch übertreffen sollen. Die Anstalt ist: sur les Boulevards à Montmartre.

In Deutschland sind auch mehrere

Oerter im Rufe. Iserlon in der Grafschaft Mark liefert eine erstaunliche Menge Tafel- Taschen- Barbier- Futtermesser, u. s. w., die in allen Gegenden von Europa, besonders im deutschen Reiche, im Norden, in Italien, in der Levante, ꝛc. Absatz finden. Gräfrath im Bergischen u. Solingen machen eben so häufig und von vorzüglicher Güte diese Waaren. Ihre Artikel werden in großer Menge, besonders auf den leipziger, frankfurter und andern deutschen Messen, abgesetzt. Remscheid in Westphalen liefert, nebst guten Messern, alle Arten Schneidewerkzeuge von besonderer Güte und in ausserordentlicher Menge. Ferner sind berühmt die schmalkaldener, dresdener, steyerschen, arauer, carlsbader, nürnberger, ruhler. Die ruhler Waare besteht in ordinären, mittlern und kleinen hirschenen Messern, hörnernen und hirschenen Löwenköpfen, großen mährischen Riegelmessern, Stückmessern, rundhaubigten, großen und kleinen Taschenmessern, hörnernen und hirschenen Stollenmessern, Schlachtmessern, eisernen Kindermessern, Steinbrecher-Messern, Strasburger Heftmessern, hirschenen und schwarzen Röhren- Schnatzel- und Bockelmessern, schwarzen Spiegel- und Kammmessern, in Münch- Hochwillinger Messern und Pferdeköpfen, Schiffmessern, Mözenmessern, auf beiden Seiten ausgefeilten Schlachtmessern, Rautenmessern, hölzernen Alimodi und Pferdekörfen, ꝛc. Die sauerländische, vorzüglich die solinger Messerwaare, ist jetzt sehr im Rufe, und wird besser u. sauberer geschliffen als die ruhler. Diese führt zum Generalzeichen der Klingen R. Die sauerländische Waare (auch die von Schwelm, Lüdenscheid ꝛc.) geht in großer Menge nach Hamburg, Holland, ꝛc.; die steyersche über Triest nach Italien, der Levante, u. s. w. Schmalkalden liefert mittlere Bälgermesser, Zulegmesser mit eisernen Schalen, und rothe und weisse Zulegmesser, die man bei 20 Stück handelt; ferner, gepreßte große Messer bei 30 Stück, mittlere bei 40 Stück; große, mittlere und kleine mit Hornschalen, bei Dutzend; marmorirte Tischmesser; hornschalige mit und ohne Kappen, Knochenmesser Nro. 12. 14. 16. 18. und 20.; neustadteberswalder, u. s. w.

Bei Frankreich haben wir noch nachzuholen: Rouen, das durch seinen Messerhandel nach Spanien, Portugal, Ost- und Westindien und Afrika im Rufe steht. Sie sind mit hölzernen Griffen, mit beinernen, u. dgl., zwar nur von ordinairer Art, werden aber in erstaunlicher Menge verführt. Die Couteaux à la Dauphine sind den Seeleuten und Matrosen aller Nationen ein beliebter Artikel.

Nicht nur der Handel mit neuen Messern ist, wie man aus dem Vorhergesagten abnehmen kann, ein ungemein wichtiger Zweig unserer Gewerbe, sondern auch die schlechtesten; nürnberger und steyerschen Messer, die neu das Stück einen oder ein paar Kreuzer kosten, finden, wenn sie abgenutzt worden, und zu nichts mehr taugen, doch noch ihre Abnehmer. Wien verschickt von diesem Artikel jährlich wohl ein paar 100 Fässer in die türkischen Länder, wo aus diesem geringen Zeuge durch eine geschickte Behandlung die feinsten damascener Klingen verfertigt werden. Die türkischen Handelsleute, die sich in Friedenszeiten haufenweise zu Wien der Geschäfte wegen aufhalten, kaufen begierig die schlechtesten und unansehnlichsten von unsern deutschen Klingen, und schicken sie bei ganzen Tonnen auf der Donau in ihr Vaterland. — Uebrigens haben die Messerklingen zwar ihre Zeichen, sie sind aber auch oft nur nachgemacht; s. auch Stahlwaare.

Im Handel mit Frankreich kommen beim Messerhandel folgende Ausdrücke vor: Couteaux de St. Etienne, mit schwarz-hölzernen Heften; beinerne Pudermesser mit Schildkrot, couteaux de toilette d'os, garnis d'écaille, auch couteaux à enlever la poudre; dergleichen mit roth und gelb hölzernen Heften, couteaux de toilette à manche de

à ois jaune et ronge; Schnappmesser, couteaux à ressort; Zulegmesser, couteaux plians.

Messin, eine Gattung Moselerwein, die um Metz gewonnen, und in Menge nach Deutsch-Lothringen verführt wird. Man handelt ihn auf der Stelle nach Hottes von 22 Pots.

Messina-Wein, s. Malvasier.

Messinische Seide, eine feine sicilianische Seide, die roh, aber sehr häufig ausgeführt wird. Ihre Gattungen unterscheidet man mit Buchstaben: M. ist die geringste; die bessern führen die Zeichen: M. B., M. B. O., O. B. O., O. B., und die feinsten sind O. B. V., A. V. und A. V. M. gezeichnet. Es geht von dieser Waare viel nach Frankreich, besonders nach Lyon.

Messing, fr. le laiton, bekanntlich eine Metallcomposition, aus Kupfer und Zink, oder Galmey (einem natürlichen reichem Zinkerze) verfertigt. Weil indessen das mit Zink zubereitete Messing immer ein wenig spröde ausfällt, so bedient man sich viel lieber der Zinkblende oder des Galmey dazu, welche beide eine geschmeidigere Art Messing liefern. Aber auch nicht aller Galmey, so wie nicht alles Kupfer ohne Unterschied, sind zum Messingmachen gleich dienlich. Sie sind dazu weniger geschickt, wenn sie mit fremdartigen Theilen vermischt sind. Das schwedische, hessische und ungarische Kupfer sind zum Messingmachen vorzüglich gut. Das zu Kalwang in Steyermark gewonnene, würde jenen nichts nachgeben, wenn man es auf den Schmelzhütten etwas besser reinigte. Das Messingmachen wird Messingbrennen, (eigentlich Messingschmelzen) genannt; darnach heißen auch die Arbeiter Messingbrenner. Die Art und Weise, wie man dabei zu Werke geht, findet man in den Schriften weitläuftig erklärt, welche vom Bergbau und von den Bergwerkssachen handeln. Sie ist aber nicht überall gleich. In einem Messingwerke verfährt man so, in andern wieder anders. Gemeiniglich werden zu 100 Pf. Kupfer 50 und mehr Pfunde Galmey, nach dem Verhältniß seiner Güte, eingesetzt. Die Masse wird erst in dazu eingerichteten Tiegeln in Fluß gebracht; hierauf in Formen von Sandsteinen zu Tafeln und Platten gebildet oder in eine Grube gegossen, während die Masse noch warm ist, gebrochen, und in Stückmessing verwandelt. Die Dicke dieser Tafeln beträgt gemeiniglich 3 Linien, die Breite starke 2 Schuh, die Länge über 3 Schuh. Der Galmey vermehrt das Gewicht des Kupfers mehr oder weniger, und zwar nach seiner Güte, so wie nach der mehr oder minder zweckmäßigen und richtigen Behandlung beim Schmelzen. Gewöhnlich beträgt diese Vermehrung 20 bis 40 Procent. Die stärksten Tafeln, welche geschnitten werden können, sind 4 Linien dick; die stärkern hingegen kommen ungeschnitten unter den Hammer. Jene werden von dem Messingschneider zu 2 oder 3 fingerbreiten Schienen oder Zainen zersägt oder zerschnitten, worauf sie dem Messingschläger oder Luggoldschmiede übergeben werden, der sie auf Hammerwerken, welche das Wasser treibt, zu Blechen schlägt. Die allerdünnsten Bleche, welche wie feines Papier sind, heißen Luggold. Diese Arbeiten gebrauchen besonders die Gürtler, Waagmacher, Schellenmacher, Flinderschläger, Messerschmiede, Flaschner, Fingerhüter, ꝛc. Weil die Messingbleche unter dem Hammer ganz schwarz hervorkommen, so werden sie von den Messingschabern, nachdem sie in einer schicklichen Lauge gebeizt worden waren, mit dem Schabeeisen hell und glänzend gemacht.

Der Messinghammer verarbeitet das zu Tafeln gegossene Metall theils wieder zu Tafeln von unterschiedlicher Stärke, theils zu Küchengeschirren, Messingdrath, u. s. w. Auf den Messinghämmern besteht die meiste Arbeit in Blechen. Dieser Artikel wird von vielen Künstlern und Handwerkern zu unzähligen Arbeiten und Endzwecken angewandt. Die andere hauptsächlichste Arbeit ist die Verfertigung der Kessel. Auf den Breithämmern werden flache Sachen ausgeschmiedet. Andere Hämmer, in Gestalt der Schnepfen-

schnäbel, heißen Tiefhämmer; diese dienen besonders zu Kesseln und ähnlichen Geräthen. Die Messingbleche werden hernach in Fässer geschlagen u. zum Handel gebracht. Hamburg, Aachen, Nürnberg, Stollberg, Lüttich, Namur, Aachenrein in Tirol, Frankfurt am Mayn, Goslar, Iserlon, Graz in Steyermark, Biurfors in Schweden, und Birmingham in England, liefern die meisten Messingwaaren zum Handel. Schweden allein schickt jährlich einige tausend Schiffspfund Messing in alle Gegenden von Europa, besonders nach unsern Seestädten. Seine Fabriken haben verschiedene Zeichen, z. E. die beste Sorte führt eine große Krone; die darauf folgenden führen 3 Kronen, ein gekröntes Herz, einen gekrönten Baum, die Namen der Städte und Anstalten, z. E. Nykjöping, Nordjöping, Eskilstuna u. s. w. Hamburg besitzt gegen 10 ansehnliche Messingwerke in den nahe um der Stadt gelegenen holsteinischen, mecklenburgischen und lauenburgischen Landen, wo eine Menge Messing, und allerlei Drath, Bleche, Platten und Kessel verfertigt werden. Der Absatz erstreckt sich nach den Ländern im südlichen Europa, den kanarischen Eylanden, nach Amerika, der barbarischen Küste, nach Afrika, u. s. w. Nürnberg versieht nicht nur ganz Italien, sondern auch einen großen Theil von Deutschland und Frankreich mit Messingwaaren; es liefert auch beinahe ausschließlich gewisse Gattungen derselben, z. E. die Lugoldbleche, Waagschaalen, u. dgl. Diese Stadt, nebst Aachen, liefert uns eine große Menge Messingbleche, die auf der einen Seite polirt, auf der andern aber schwarz gelassen sind. Einige Sorten hiervon sind gebogen; man nennt diese zwei- drei- vier- fünf- sechs- siebenbis achtbögige Bleche, (fr. laiton de 2, 3, 2c. plis); die andern hingegen sind gerollt. Diese nennt man in Frankreich laiton en rouleau. Goslar liefert Stückkessel- und Drathmessing, auch sogenannten Latun, eine Art sehr dünner Messingbleche. Der Centner Stückmessing gilt hier auf der Stelle 22 Rthlr.; Kesselmessing 34; Drathmessing, nach Beschaffenheit, 35 bis 40; Latun aber 42 Rthlr. Von dem dasigen Drathmessing gibt es verschiedene Sorten, wie blanken Drath, wovon wieder 6 Arten gemacht werden; ferner schwarzen Drath, der in 6 Unterarten eingetheilt wird; endlich dicken Drath, von welchem 12 Sorten vorhanden sind. Alle diese Sorten haben, nach Verhältniß ihrer Feinheit, verschiedene Preise. Faktor von der dasigen Messingshütte ist Herr J. G. Cramer von Clausbruch, welcher Bestellungen, nicht nur auf Messingdrath, sondern auch auf Kessel annimmt und besorgt. Stollberg im Herzogthum Jülich, 2 Meilen von Aachen, hat über 100 Drathzugwerke, die jährlich über 25000 Centner Messing verarbeiten. Dieser Ort versieht einen großen Theil der europäischen Länder mit Messingdrath. Hier werden auch Platten, Bleche und Kessel (Platines et Potins) in erstaunlicher Menge verfertigt; nicht weniger Tafelmessing im Sortiment von Nro. 1. bis 30., die 100 Pfund kölnisch zu 40 1/2 Rthlr.; dünneres Tafelmessing, als Nro. 1., zu 41 Rthlr., daneben noch Becken, Schaalen, 2c.

Im allgemeinen unterscheidet man eigentlich folgende Messingsorten: 1) Latunmessing, welches immer in verschieden Falten zusammengelegt u. entweder blank od. schwarz ist; 2) Plattenmessing, welches nur einmal zusammengelegt und immer schwarz ist; 3) Tafelmessing, welches ebenfalls schwarz, aber wegen seiner Dicke nicht zusammengelegt ist; 4) Rollmessing, welches aufgerollt wird. Jede Messingsorte in den verschiedenen Fabriken hat seine eigenthümliche fest bestimmte Länge, Breite und Dicke. Auf dem Messingwerke bei Erzen im Hannövrischen (zwischen Pyrmont u. Hameln) hat man 8 Nummern Latun, von Nro. 6 bis 1, ferner X und XX. Das Letztere ist die dickste Sorte. Nro. 6 ist etwa 4 — 5 Fuß lang, Nro. 5. ist 9 Fuß und Nro. XX. 4 Fuß lang. Auf dem Messingwerke bei Neustadt Eberswalde im Brandenburgischen unterscheidet man: 1) Rollen-

blech, das dünnste, woraus die Platten zu den Knöpfen der kleinen Nägel gemacht werden; 2) Klempnerblech und Beckenschlägerlatun, von Nro. 1 bis 17. von verschiedener Dicke; 3) Schlosserlatun, ein stärkeres Messingblech zu allerlei Beschlägen; 4) Trommelblech von verschiedener Stärke; 5) Drathband, woraus auf dem Drathzuge Zainen zu Drath geschnitten werden.

In den letztern Jahren ist in Frankreich zu Limoges eine Messingfabrik auf stollberger Fuß angelegt worden, die bereits stark betrieben wird, und viele und gute Waare liefert. Aachenrein in Tirol ist unter den Messingfabriken, welche die österreichischen Staaten besitzen, die vorzüglichste. Die Waaren, welche sie liefert, sind von besonderer Güte, daher sie sehr gesucht werden. Man macht daselbst nicht nur Platten, sondern auch Bleche, Drath und messingene Nadeln von allen nur ersinnlichen Arten, und führt sie häufig aus. Die Messingwaare, die man zu Frauenthal, nicht weit von Graz in Steyermark, verfertigt, ist gleichfalls im Rufe, und findet starken Vertrieb. Die k. k. Bergwerksprodukten-Verschleisdirektion zu Wien liefert besonders Messing in Rollen, sortirt Nro. 7. 6. 5. 4. 3. bis 1.; dergleichen Platten, ein- bis zehnbugig; dergleichen extrabreites oder Trommelmessing; dergleichen schwarzes extrabreit, sortirt von Nro. 1. bis 30.; dergleichen in Broden; dergleichen ordinaires in Stangen; dergleichen mit Holz, ꝛc.; ferner, schwarzen Messingdrath, sortirt Nro. 3. bis 30.; groben Lüsterdrath, N. 3 bis 32.; Glaserdrath, Nro. 6. bis 16.; harten Paternosterdrath, Nro. 18. bis 20.; Kronendrath, zarten oder geschmeidigen Fensterdrath von Nro. 6. bis 18. ꝛc. Alle diese Artikel sind aus tiroler Material. Lüttich schickt sehr viele Kessel und Becken zum Handel. Biurfors in Schweden liefert eine Menge Messing und aus Messing verfertigte Artikel, die über Gothenburg und Stockholm ausgeführt werden. Das schwedische Messing ist wegen seiner Güte allenthalben sehr beliebt. Iserlohn in der Grafschaft Mark liefert vornehmlich Platten, Drath u. Schnallen von Messing. Schlesien hat eine beträchtliche Messingfabrik zu Schlawenzig; Sachsen zu Oberauerbach im Voigtlande; die österreichischen Niederlande zu Namur und Arlon, ꝛc. Dänemark liefert uns aus Norwegen eine Menge Kupfer, das zum Theil in den Städten des Reichs zu Messing gemacht, und dann nach den deutschen Seeplätzen, nach Holland, Amerika, ꝛc. ausgeführt wird. Alles gute, von reinem Kupfer, und mit wohlzubereitetem Galmey nicht übersetzte Messing muß eine schöne gelbe Farbe haben, und auch recht streckbar seyn. Dem blaßgelben Messinge, welches mit Galmey übersetzt worden ist, fehlt es an Dauerhaftigkeit; die Erfahrung lehrt, daß die daraus verfertigten Geräthe im Feuer geschwind vergehen. Ueberhaupt aber ist ein Unterschied zu machen unter Messing, das in Tafeln, oder solchem, das in Broden gegossen ist, welches letztere zu Kanonen, Mörsern, Glocken, u. dgl. angewandt werden soll. Diesem benimmt die blasse Farbe nichts; bei jenem aber, das zu Drath, zu Kesseln und Küchengeräthen verarbeitet werden soll, verhält es sich umgekehrt. Das Messing, welches die Gelb- und Rothgießer, Gürtler, u. a. gebrauchen, muß die wenigste Sprödigkeit haben. Indessen ist gewiß, daß die Fabrikanten selten das Messing in dem Zustande lassen, wie es ihnen von den Hammerwerken geliefert wird. Die meisten geben ihm noch einen Zusatz, welcher bald aus Blei, bald aus Glockenspeise, ꝛc. besteht, und wodurch sie das Gewicht ihrer Arbeiten zum Nachtheil der Verbraucher, die hierbei an der Dauer verlieren, zu vermehren suchen. Solche Handgriffe sollte billig die Polizei allenthalben verbieten: denn man bringt oft ganze Oerter dadurch in übeln Ruf, und erschwert die Konkurrenz der deutschen Gewerbe mit den fremden. Uebrigens hat Nürnberg den Ruhm, daß man in dieser Stadt die geschicktesten Arbeiter und Künstler unter den Messingarbeitern und Roth-

schmieden findet. Unter ihren Arbeiten stechen hervor die schönen zierlichen und großen Leuchter, Kronleuchter und Kirchenlampen, die von da häufig nach Polen, Rußland, Spanien, Italien und Portugal verschickt werden. Die Drechselmühlen, auf welchen diese Künstler die rauhe gegossene Waare so sauber und zierlich auszuarbeiten wissen, gehören dieser Stadt beinahe ausschließend zu. Hamburg, das mit Messingwaaren nach vielen Ländern u. Gegenden, besonders nach Spanien, Portugal und ihren Kolonieen, ein sehr wichtiges Gewerbe unterhält, handelt besonders mit messingenen Becken, Kesseln und Bordkesseln, auch Bordilles, mit hamburgischem Messingdrathe, schwedischem Großkronen-Dreikronen- und Baumdrathe. Ersterer Artikel wird Pfundweise, der Drath aber nach 100 Pfunden contant in Bankgeld verkauft. Es handelt auch mit Roll- und Tafelmessing, von welchen das erstere 10 Procent höher im Preise steht, als das andere. Auch diese handelt man zu 100 Pf. in Banko.

Die große Messingfabrik zu Nadelburg in Oesterreich unter der Ens, welche ihre Niederlage in Wien hat, liefert unter andern folgende Waare von unterschiedlichen Nummern: Leuchter, Lampen, Mörser, Knöpfe, Ringe, Flaschen, Schnallen, Kasserollen, Büchschen zu allerlei Gebrauch, Schilder, Glöckchen, Fingerhüte, Waagen, Flittergold, Tafelmessing, Stückmessing, Messingdrath ꝛc. — Ausser diesen Waaren gehören noch folgende unter die Messingwaaren, welche im Großhandel vorkommen: Backrädchen, Löffel, Kaffeemühlen, allerlei Beschläge, Kämme, Kohlpfannen, Krahne, Stecknadeln, Pferdegeschirre, Platteisen, Sporen, Tabacksstopfer, Tabacksdeckel, Kessel, Kratzbürsten, Einsatzgewichte, Reißzeuge und andere mathematische Instrumente, Rollen, Rechenpfennige, mancherlei musikalische Instrumente (vorzüglich Blasinstrumente), kleine Kanonen, Rauschgold, Vogelschellen ꝛc.

Messingdrath, s. Drath und Messing.

Messingwaare, s. Messing.

Messire Jean, eine Gattung schmackhafter weisser od. grauen Herbstbirnen, die man von Chinon in Touraine zum Handel bringt.

Metall (geriebenes), (Aurum musivum) wird aus den klein geriebenen Abgängen des geschlagenen Metallgoldes, oder auch aus Wismuth, Salmiak, Zinn, gelbem Schwefel, Quecksilber, u. dgl. zubereitet, und zum Glasfärben, Illuminiren u. s. w. angewandt. Man zieht es von Nürnberg, Fürth und Augsburg, und nennt es in Frankreich Métal oder Bronze moulu.

Metallgemische, s. Metallkompositionen.

Metallgold, Metallblätter, fr. l'or d'Allemagne, werden vom Tombacschläger in verschiedenen Orten verfertigt, und häufig verbraucht. Das meiste hiervon liefern Nürnberg, Fürth, Wien, und einige andere Plätze. Die Leutnerische Fabrik in der letztern Stadt versieht viele Gegenden in Deutschland mit diesem Artikel. Diese tombackenen Metallblätter werden aus einer Mischung von Kupfer und Zink, die weisse Sorte aber aus englischem Zinn und Zink verfertigt. Der Tombakschläger schlägt aus einem Pfund Metall über 4000 Blätter. Es gibt verschiedene Sorten, die ihre eigenen Zeichen, z. E. einen Engel, die Auferstehung, u. s. w. führen.

Metallkalke, Metalloxyde. Hierunter versteht man Metall, welches im Sauerstoffe aufgelöst, den festen Zusammenhang verloren und gewöhnlich auch seine Farbe verändert hat. Unter die Metallkalke, welche zur Färberei, Druckerei, Schmelzmalerei, Emaillirung und zu verschiedenen andern Zwecken gebraucht werden, gehören: Bleiasche, Bleiweiß, Bleigelb oder Massicot, rothe Mennige, Arsenikkalk und Rauschgelb (oder die Verbindung des Arseniks mit Schwefel), Kobaltkalk, Wismuthoxyd, Braunsteinoxyd, Eisensafran, Colchotar und Braunroth, Grünspan und Berg-

blau, Zinnasche, rother Queckſilberkalk und Zinnober (Verbindung des Queckſilbers mit Schwefel) Goldpulver des Caſſius, Molybdenoxyd und Chromoxyd.

Metallkompoſitionen, Metallgemiſche. Hierzu gehören die Verbindungen des Kupfers und Zinks, welche Meſſing, Tomback, Semilor und Prinzmetall geben; die Verbindung des Kupfers mit Zinn, woraus man Bronze, Glockenſpeiſe und Stückgut erhält; die Vereinigung des Arſeniks mit Kupfer, welche weißes Kupfer gibt, die Verſetzung des Bleies mit Zinn, wodurch das Schnell- oder Schlagloth mehrerer Metallarbeiter zum Vorſchein kommt; die Vereinigung des Bleies mit Spießglanz, wodurch wir die Buchdruckerſchrift erhalten, und noch viele andere, welche in eignen Artikeln unſeres Werks beſchrieben werden.

Meteil, im franzöſiſchen Handel das Mangkorn, oder Weizen mit Roggen vermiſcht.

Meth, ſ. Meht.

Metkal, in Rußland eine Art Katunleinwand.

Meuradix, ſ. Bärwurz.

Merikaniſcher Thee. ſ. Thee.

Mezereum, ſ. Kellerhals.

Mezza-lunetta, eine Art Segeltuch, welches zu Trieſt fabrizirt wird. Es iſt in Stücken von 48 wiener Ellen. Nro. 28 koſtet 13., Nro. 32. nur 12 Fl.

Mezzania, ſ. Korallen.

Mezzetta, eine Sorte ſicilianiſcher Seide; ſ. Seide.

Mezzo-Monte, ein trefflicher rother Wein, der um dem Orte gleiches Namens im Toskaniſchen wächſt, und weit und breit verführt wird.

Mezzo Velo, im Neapolitaniſchen eine Art Mantinotaffet.

Microscope, einfache und zuſammengeſetzte, liefert England am beſten. Nürnberg liefert ſehr viele, theils gute, theils ordinäre zu unterſchiedlichen Preiſen. Vorräthig findet man ſie immer in den Kunſthandlungen großer Städte.

Mi-fil, halbgeringe franz. Leinwand, eine geringere Sorte der toiles de Cambrai, oder des Kammertuchs, ſehr durchſichtig und klar gearbeitet.

Mi-florence, heißt eine Mittelſorte der ſogenannten Florentiner Taffete, die häufig zu Avignon gewebt wird.

Mige, ein Burgunderwein von der vierten Klaſſe der Gewächſe, die um Aurerre fallen.

Migliari, ſ. Korallen.

Mignonette, eine Art feiner, klarer und zarter Spitzen oder Kanten, die von weiſſem Zwirn geklöppelt werden. Man macht ſie von verſchiedener Breite und allerlei Muſtern; doch ſind die breiteſten nicht über 2 bis 3 Zoll breit. Die meiſten liefern uns in Frankreich Fontenay, Puiſieu, Giſors, Eſpagny, St. Denis, Montmorency, Bar-le-Duc, Bayeux in der Normandie, Toulouſe, Loudun in Poitou, Villiers-le-bel, u. ſ. w. Ihre Deſſeins ſind ſo mannichfach, daß man davon in den Fabriken über 100 zählt. Die Stücke halten 12 Stab. Man macht dieſe Waare jetzt auch häufig in Deutſchland, beſonders in Sachſen, Böhmen und in der Schweiz, nach. Vorzüglich ſtehen Annaberg, Buchholz, Schneeberg und Dresden mit dieſen Arbeiten in gutem Rufe und ſtarkem Verkehr. Zu Brüſſel und Antwerpen in den ehemal. öſterreichiſchen Niederlanden macht man ſchmale Mignonettes in großer Menge. Endlich nennt man auch Mignonette eine Art durchbrochen gewebter und broſchirter baumwollener Halstücher nach Art der Linons, welche St. Quentin in der Picardie zum Handel ſchickt. Dieſe liegen 3/4, auch wohl 2/3 Stab breit.

Mignonne, in Frankreich eine Gattung der kleinſten Buchdruckerlettern.

Migot, im Handel von Languedok die Brack- oder Ausſchußſorte der ſpaniſchen Wolle.

Milchflor, nennt man einen milchfarbenen Garnflor, der zu Kopfzeugen, Halstüchern, u. dgl. angewandt wird. Es gibt 4/4, 5/4 und

6/4 breiten. Den beſten liefern die haarlemer Fabriken. Die Waare iſt in Stücken von 15 holländiſchen Ellen.

Milchzucker, (Sacharum lactis) le sucre de lait, iſt ein weſentliches Salz, welches durch die mit Eyweiß von der Milch geſchiedenen Molken gewonnen wird. Dieſe ſüßen Molken werden auf den vierten Theil abgeraucht, wo denn der Milchzucker daraus anſchießt. Nachdem man dieſen von den übrigen Subſtanzen abgeſondert hat, ſo raucht man die Flüſſigkeit zum zweitenmale ab. Wenn dieſe nun Kriſtalle gibt, ſo kann man aus dem Rückſtändigen noch ein ſchwächeres, Kochzucker ähnliches, Laugenſalz gewinnen. Durch eine zwei- bis dreimalige Auflöſung des Milchzuckers in Waſſer und eben ſo oft wiederholte Kriſtalliſation erhält man ihn ſchön weiß und in ganzen Rinden zuſammenhängender Kriſtalle. Die Schweiz und Lothringen liefern dieſen Artikel vorzüglich ſchön. Ob er nicht mit Zucker verfälſcht oder ob etwa zur Reinigung Alaun angewendet worden ſey, kann man im erſten Fall theils durch den Geſchmack, theils durch das Waſſer, welches den Zucker leicht, den Milchzucker aber ſchwer auflöst, im andern Falle durch die Auflöſung des Bleies in Salpeterſäure leicht erfahren. Sie wird dann vom Milchzucker nicht geändert; enthält dieſer aber Alaun, ſo erfolgt ein Niederſchlag.

Milhaud, ein rother Franzwein, der in Rouergue wächſt, und über Cette ausgeführt wird. Man handelt ihn nach Stücken von 45 Vierteln.

Miliorate, oder eigentlich Migliorate, eine Gattung Seide, welche wir aus Italien erhalten. Die meiſte kommt von Mayland und Bologna. So wie alle Seide aus dem letztern Orte feiner, als die aus dem erſtern auszufallen pflegt, ſo iſt das auch hier der Fall. Das meiſte von dieſem Artikel geht nach Holland.

Milium, ſ. Hirſe.

Milium Solis, ſ. Hirſe.

Mille-fiori, eine Sorte Schnupftabak, die zu Milleſiori im Piemonteſiſchen fabrizirt wird. Sie findet ſtarken Abſatz durch ganz Italien.

Milleſleurs, eau de, ſ. Parfumirte Waaren.

Milleſolium, ſ. Schaafgarbe.

Milleg anium, ſ Bruchkraut.

Millemorbia, ſ. Feigwarzenkraut.

Millepedes, ſ. Aſſelwürmer.

Mille-rayes, nennt man hie u. da die ſuperfeinen oſtindiſchen Doreas.

Millery, eine Gattung der Côte rôtie-Weine. Dieſe haben viele Abnehmer zu Lyon und in Forez, vorzüglich die aus dem Revier genannt la Galee. Sie ſind nicht ſo angenehm von Geſchmack, als die gelagerten Beaujolois-Gewächſe, doch haben ſie als Tiſchwein, und zum tagtäglichen Verbrauch Vorzüge.

Milmiks, oſtindiſche Katune, welche die Holländer nach Europa bringen. Sie liegen 1 1/2 Cobidos breit und 27 lang. Die Cavelingen halten 150 Stück

Milzkraut, kleine Hirſchzunge, Steinfaren (Scolopendrium verum, Asplenium Phyllitis) la saxifrage dorée, l'hépatique dorée, ein Kraut, das an dunkeln ſchattenreichen und rauhen Orten wild wächſt, und beſonders aus dem ſüdlichen Europa zu mediziniſchem Gebrauch verſchrieben wird.

Mineralgelb. So wird oft das Caſſeler Gelb genannt.

Mineralwaſſer, ſ. Sauerbrunnen.

Minglet, ein gedrucktes baumwollenes Zeug, dem mellirten wollenen Tuche ähnlich. Es ſtammt aus England ab.

Minorka, ein geköpertes halbſeidenes Zeug von Seide und Flachsgarn.

Minot, ſ. Mehl.

Mi-Oſtade, oder Demi-Oſtade, eine dünne wollene Serſche, die nur halb ſo dick wie die eigentliche Oſtade gewebt wird. Man macht dieſe Waare hie und da in Frankreich, beſonders zu Amiens, ſo wie auch in Holland und England. Die Stücke halten eine verſchiedene Länge, nämlich 18 bis 30 Stab.

Mirabellen, (Mirabelles) in Frankreich und am Rhein eine Art

Pflaumen, die theils getrocknet, theils eingemacht, mit Zucker überzogen, u. s. w. in Menge verschickt werden. Die von Metz in Lothringen sind, ihres vortrefflichen Geschmacks wegen, in und ausser Frankreich beliebt.

Mirtenbaum, (Myrtus) fr. le myrte, ein Gewächs das in Spanien, Frankreich und Italien sehr gemein ist, bei uns aber blos in Lustgärten gezogen wird. Es gibt hiervon viele Spielarten, die von der verschiedenen Lage und Beschaffenheit des Bodens herrühren. Alle aber sind schöne und immergrüne Bäume, die sich gut durch den Schnitt bilden lassen. Die Aeste sind biegsam, und stehen dicht in einander. Die Blätter sind glatt und spitzig. Die Blume ist weiß, breitet sich gleich einer Rose aus, und ist, so wie die Blätter, angenehm von Geruch. Die gewöhnlichsten Arten sind: der breitblätteriche italienische Mirtenbaum; der mit gelbgestreiften Blättern; mit Buchsbaumblatte; der schmalblätteriche aus Andalusien und Granada; der mit Granatblättern; mit Lorbeerblättern; mit schmalen Rosmarinblättern; mit Thymianblättern, u. s. w. Die Früchte des Mirtenbaums sind länglichte Beeren, die anfangs grün, nachgehends roth von Farbe, und im reifen Zustande schwarz und voller Kerne sind. Man bringt sie aus Spanien und Italien. In der Arznei werden die reifen Früchte und die getrockneten jungen Wipfel und Blätter gebraucht. Das Laub wendet man in den wärmern Ländern zum Ledergerben an. Die Beeren, (Bacae Myrti) sind länglichtrund, mit einem Nabel versehen, und dabei fleischigt; sie haben eine schwarze oder blauschwarze, nur selten eine weißlichte Farbe, mit einem feinen Beschlage, der leicht davon abzuwischen ist. Ihr Geschmack ist bald mehr bald weniger herbe, auch nicht unangenehm, so lang sie frisch und markig sind; sie haben aber keinen sonderlichen Geruch. Die getrockneten ziehen stärker zusammen.

Mischkolzer, s. Ungar. Wein.

Miscura, im italienischen Handel das Mangkorn.

Mispel, s. Mespel.

Missal, s. Buchdruckerschriften.

Missultini, eine Art kleiner, sehr schmackhafter Fische, die geräuchert aus dem Mayländischen kommen.

Mistel, Kenster, Affelter, (Viscum album L.) fr. le gui, eine sogenannte Schmarotzerstaude, die sich sowohl an die Stämme, als an die Zweige aller Arten des Laub- und Nadelholzes anhängt. Ihre unansehnlichen Blumen erscheinen in den ersten Frühlingstagen, zuweilen schon im Februar, u. lassen glatte, runde, weißgelbliche Beeren zurück, die mit einem schleinigsüßen, klebrigen Wesen angefüllt sind, und wenn sie im Herbst ihre vollkommne Reife erlangt haben, den meisten großen Strichvögeln zur Nahrung dienen. Aus dem dichten, festen, weiß- oder grüngelblichen Mistelholze, besonders aus dem, welches auf den Tannenbäumen wächst, werden auf dem Wienerwalde Rosenkränze gedrechselt. Aus der Rinde und den Früchten wird, so wie aus der Eichenmistel, durchs Kochen und durch nochmaliges Zerstoßen im Wasser ein großer Theil von dem bekannten Vogelleim verfertigt.

Mistio, s. Marmor.

Mitaine, im französischen Handel die Handschuhe ohne Finger, nur mit Läppchen.

Mithridat, (Mithridatium) eine dem Gift widerstehende Lattwerge, die nach Vorschrift der Apothekerordnungen verfertigt werden soll, und in verschiedenen Fällen mit Nutzen zu gebrauchen ist. Daß die Sorten, welche die Quacksalber zum Verkauf bringen, nicht nach dieser Maaßgabe zubereitet werden, kann man leicht denken. Indessen finden doch auch diese ihre Liebhaber an solchen Personen, welchen allenfalls schon der bloße Name des Mittels für die innere Güte desselben bürgt.

Mitraille de cuivre, im französischen Handel das alte Kupfer in Stükken und Trümmern, welches zu nichts weiter als zum Verschmelzen taugt. Mitraille de fer, das alte Eisen, zerbrochene Nägel, u. dgl. Die Mitraille vom Eisen wird zum Laden der Kanonen und Steinstücke, insonderheit auf den Kriegsschiffen, gebraucht.

Miva, in Apotheken das, was sonst auch Rob genannt wird: ein mit Zucker eingesottener Saft, oder das Mark gewisser eben so zubereiteter Früchte. Am gewöhnlichsten versteht man hierunter das Quittenbrod, oder den Quittensaft, Miva oder Rob, auch Gelatina Cydoniorum.

Mitteltuch, ein Tuch aus guter Mittelwolle, welches nur einen Schlag mit der Lade erhält, aber doch dicht gewebt ist.

Mixtura, oder Mistura, in Apotheken eine Zusammensetzung von verschiedenen Arzneien, die aus fliessenden Sachen, abgezogenen Wassern, geistigen Dingen, allerhand Essenzen, Tinkturen, flüchtigen oder bleibenden Salzen, Pulvern, u. dgl. besteht. Die gebräuchlichsten darunter sind z. E. Mixtura epileptica, Schlagmixtur; Mixtura simplex, einfache Mixtur, auch Spiritus de tribus genannt; Mixtura stomachalis, Magenmixtur; Mixtura uterina, vulneraria, u. s. w.

Mocade, Moquette, eine Gattung sammetartiger Zeuge, die fast eben so wie der Plüsch gewebt wird. Der Grund davon ist gemeiniglich Garn, das Haarichte oder Sammetartige aber Baumwolle oder feine Wolle. Der Artikel wird besonders zu Abbeville in der ehem. Picardie in großer Menge verfertigt. Die Manufaktur zu Abbeville führt den Titel: Manufacture privilégiée de moquettes et de Velours d'Utrecht. Diese Anstalt ist durch die Güte ihrer Arbeiten, das schöne Aeussere und den Geschmack der Zeichnungen und Muster, so wie auch durch die Lebhaftigkeit, Aechtheit und Dauer der Farben, auf eine vortheilhafte Art innerhalb und ausserhalb Frankreich bekannt.

Man verfertigt darin geblümte Moquette, von erster und zweiter Feine; glatte Sorte zum Frisiren und Drucken, welche unter dem Namen Trip bekannter ist; und Sammet auf Art des utrechter, der dem holländischen an die Seite gestellt werden kann.

Die Moquettes en prémiere qualité sind insgemein 20 Zoll breit. Man fabrizirt sie auch zu reichen Möbeln, die langhaaricht nach Art der englischen, und 25 Zoll breit sind. Diese größere Breite erlaubt schon ein reicheres und abwechselnderes Dessein, so daß das Gewebe dann gewissermaßen den Savonnerietapeten ähnlich ist. Ausserdem webt man auch geblümte Moquettes von derselben Feine, wo das Sammetartige, statt Wolle, von Kameelhaar gemacht wird, welches dem Zeuge ein sehr artiges Ansehen gibt; ferner, zweifärbige Moquettes, wo Grund und Muster von verschiedener Farbe gemacht werden; diese sind Damastartig von fil d'Epinay gewebt.

Alle Moquettes première qualité halten 11 Aunes in der Länge. Die seconde qualité, welche den Namen pié-court führen, sind 18 Zoll breit und 12 Aunes lang. Diese sind mit kleinen abgetheilten Desseins, oder auch auf Mosaikart. Der größte Theil wird zu Teppichen mit Franzen angewandt, die zum Handel auf der guinäischen Küste dienen. Die Tripes sind 20 Zoll breit, und in Stücken von 22 Stab Länge. Die glatten und einfarbigen werden zum Frisiren und Kreppen der Zeuge gebraucht. Die gestreiften sind zwei- bis vierfarbig. Die gedruckten dienen zu Möbelüberzügen.

Moche-Seide, (soie en moche) im französischen Handel die Seide, die noch nicht gefärbt und völlig zugerichtet ist. So nennt man auch Fil en moche, eine Sorte Garn von Leinen, das in Packeten von 10 Pfund im Gewicht aus Bretagne meistens über Rennes ausgeführt wird.

Mock-Satins, ein wollener Damast aus englischen Manufakturen, besonders aus Norwich, 30 Yards lang und 16 Zoll breit.

Modelgeer, s. Kreuzenzian.

Modes, rauhe Cottonaden, die insonderheit zu Troyes in Champagne verfertigt werden. Sie sind 3/4 bis 7/8 Aune breit.

Modesne, in Frankreich ein halbseidenes dünnes Zeug, das von Floretgarn, Zwirn, oder Baumwolle mit Wolle untermischt, gewebt wird. Es ist 7/16 auch wohl 9/16 Stab breit.

Modewaaren, fr. marchandi-

ses des modes, heißen im Waarenhandel allerhand neue Artikel, die vor der Hand durch ihre Neuheit gefallen, und häufige Abnehmer finden, aber in Kurzem durch andere, welche wieder aufs neue aufkommen, verdrängt werden müssen. Frankreich und die Hauptstädte der verschiedenen Reiche sind es, die den Provinzen und Landstädten in Ansehung dieser Waare den Ton angeben. Modewaarenhändler nennt man besonders die Kaufleute, welche mit den verschiedenen Sachen, die zum Frauenzimmeranzug und Putz gehören, Handel treiben. Dieses Fach erfördert, wie man sich leicht vorstellen kann, Geschmack, Urtheilskraft, und eine gewisse Thätigkeit. Der Modehändler muß den günstigen Zeitpunkt wahrzunehmen wissen, auf ganz neue Artikel einen verhältnißmäßigen Gewinn suchen; bei solchen aber, die nicht mehr ganz neu sind, mit einem geringen Nutzen vorlieb nehmen. Endlich muß er bei denen, deren Zeit schon vorüber ist, zufrieden seyn, wenn er die Kosten dafür wieder lösen kann, damit am Ende nicht gar Ladenhüter daraus werden, die ihm klaren Verlust bringen.

Möbelleinen sind bunte Leinen aus Böhmen, Sachsen, Westphalen ꝛc.

Mönchsköpfe, eine Gattung französischer Käse, die man in Auvergne verfertigt, und die wegen ihrer hohen und dabei runden Gestalt diesen Namen bekommen haben; s. Quantal.

Mönchsrhabarber, s. Rhabarber.

Mönchszeuge, s. Froc.

Mörsel, Mörser, le mortier, bekannte Werkzeuge, in welchen durch Hülfe einer Keule allerhand harte Dinge zu Pulver gestampft werden. Sie sind von verschiedener Größe und allerlei Materie. Die größten sind die, welche in Apotheken und Materialgewölbern gebraucht werden.

Moenemolam Caatjes, weiße ostindische Katune und Zitze, die durch die holländisch-ostindische Gesellschaft aus Bengalen gebracht werden. Es gibt verschiedene Gattungen davon. Moenemolam Caatjes Ponnicail, sind 1 15/16 Elle breit, und 21 1/2 bis 22 Ellen lang. Sie gelten bei den Verkäufen 12 bis 13 Gulden das Stück. Feine Moenemolam Caatjes Mannapaar, in Breite und Länge wie die vorstehende Sorte, kosten 14 Gulden. Moenomolam Caatjes, oder gemeine Gattung, 12 Gulden das Stück.

Moges de Morue, in Frankreich, besonders zu Rochelle, das Eingeweide vom Stockfisch. Dieser Artikel wird als Köder zur Fischerei gebraucht, und Tonnenweise gehandelt.

Mohabuts, sind baumwollene couleurte ostindische Gewebe, welche die Franzosen zum Handel brachten. Sie sind 3/4 pariser Stab breit, und 7 1/2 Stab lang.

Mohn, s. Magsamen.

Mohr, Moor, eigentlich Moir, fr. moir, ein Zeug, das vollkommen auf Grosdetour-Art gewebt, aber nicht so stark von Fäden gemacht wird. Es wird auch sehr dicht und fest geschlagen. Man macht es gewöhnlich von Seide, es gibt aber auch halbseidenen Moir, wo der Einschlag von Ziegenhaar, Wolle, Baumwolle oder Leinengarn ist. Der Moir wird entweder gewässert, oder er bleibt ungewässert. Die Wässerung wird dem Zeuge vermittelst einer kupfernen erhitzten Walze gegeben, die eine Maschinerie in Bewegung setzt. In Holland und Venedig macht man auch glatten und geblümten Silber- und Goldmoir, wo der Einschuß mit Gold- und Silberfäden abwechselt. Glatte Moire haben beide Stiren gewässert; der geblümte aber nur die rechte. Ehedem wurde auch Moir mit bunten Blumen gewebt; diese Gattung ist jezt ausser der Mode. Die zweifarbigen mit Kantendesseins sind die gangbarsten. Die englische Waare hält man für die vorzüglichste; indessen verfertigt man in Frankreich, besonders in Lyon, vortrefflichen Moir, der dem englischen nicht das Geringste nachgibt. Die französische Waare ist in Stücken von 30 bis 40 Stab, und 19 Zoll breit. Er liegt in Lagen von einem halben Stabe, das Zeug doppelt überschlagen. Man macht ferner sowohl volle Moire, als façon-

nirte und figurirte, wo der Einschlag von Wolle, Kameelhaar, Zwirn, u. dergl. genommen wird. Die französischen Reglements schreiben den pariser Seidenfabriken viererlei verschiedene Breiten für diese Zeuge vor; nämlich 6/16, 7/16, einen vollen halben Stab, und 9/16 Stab. Auch wird darin verboten, daß in den Moiren durchaus keine ungekochte oder roh gefärbte Seide, mit gekochter Seide vermischt verwebt werden soll; sondern die Waare soll entweder von lauter roher, oder von zugerichteter Seide verfertigt werden. Die, welche nicht ganz aus Seide gemacht sind, sollen ein Leistenband von anderer Farbe, als die Kette, haben, damit sie der Käufer unterscheiden könne.

Möhrensame, cretischer, (Daucus creticus) ein länglichter, zugespitzter Same, der auf der Insel Kandia wächst, und von da zum Handel gebracht wird. Er kommt in Kräften dem Kümmel und der Engelsüßwurzel gleich, und wird in der Medizin, doch eben nicht stark, gebraucht.

Moirette, ein von Garn und Seide Moirartig gewebtes Zeug, das man besonders zu Brüssel verfertigt.

Moirlegatur, ein Band mit Figuren und Blumen nach dem Leben.

Molarissen, im Handel hie und da die languedokschen Mandeln.

Moldauische Weine sind sechs- oder siebenerlei Sorten vortrefflicher Weine, von welchen die beste eine grünliche Farbe hat. Sie werden in der Moldau zwischen dem Städtchen Cornar und den Ufern der Donau gezeugt. Man verführt sie in Menge nach Rußland, Polen, Siebenbürgen, der Ukraine, ja sogar nach Ungarn. Der von Cotnar übertrifft im Geschmack den Tokayer noch. Der Odebester ist ein weisser, und rother Tischwein, der sich gut trinken läßt. Die Weine werden im Lande nach Oka gehandelt.

Moldgarn, s. Malzgarn.

Molinas, s. Spanische Wolle, und Wolle.

Molle, in Italien der glatte u. der broschirte Moir.

Mollenblei, s. Blei.

Mollese, s. Mandeln.

Mollet, im französischen Handel eine Sorte ganz schmaler Franzen von Zwirn, Seide, Gold und Silber.

Molleton, Molton, Multum, ein wollenes Zeug, das sowohl mit als ohne Köper gewebt wird. Die Wolle ist bald nur auf einer Seite, bald auf beiden aufgekratzt. Das Zeug ist ungemein weich, und hält sehr warm, daher es zu Brusttüchern, Schlafkamisölern, Unterröcken, u. dgl. häufig verbraucht wird. Der englische ist unter allen der feinste, besonders der aus den Fabriken zu Colchester, Bradford und Bristol; man macht jetzt aber auch in Deutschland und Frankreich gute Sorten, die der englischen Waare an die Seite gesetzt zu werden verdienen. Ihre Breite, Länge und Preise sind verschieden. Wir wollen die gangbarsten anzeigen. Anduse in Cevennes liefert viel von diesen Zeugen, die meistens über Alais zum Handel gelangen. Sie halten dieselbe Breite und Länge, wie die von Sommieres; der Stab gilt aber 5 bis 6 Sols weniger. Beauvais in Isle de France schickt 5/8 breiten Molleton aus, wo der Stab, nach Beschaffenheit des Gewebes, 3 bis 6 Livres kostet; façon de Sommiers, 5/8 breit, von 30 Sols bis 3 Liv. Dergleichen 1/2 Stab breit, 26 bis 48 S. Die Stücke halten 20 bis 25 St. in der Länge. Wenn man die Zeuge gerade aus den Fabriken kommen läßt, so erhält man beim Maas einen Vortheil, welcher gegen 5 Procent austrägt. Das meiste von den dasigen Molletons wird auf den Messen und Märkten zu St. Denis, Caen, Guibray und Rheims abgesetzt; ein beträchtlicher Theil geht auch nach Flandern und in die südlichen Provinzen Frankreichs. Castres in Oberlanguedok, und verschiedene Oerter in dieser Gegend, verfertigen ausserordentlich viel von diesen Zeugen, und schicken die Waare in alle Provinzen Frankreichs und ins Ausland. Der erstere Ort insonderheit liefert Molletons auf rouensche Art, die 7/12 Stab breit, und 34 bis 36 Stab lang sind; geköperten und auch ungeköperten Molleton, 1/2 Stab breit, und in der Län-

ge wie die vorstehende Sorte. Masamet liefert Molleton Cordillat, der 7/12 Stab in die Breite, und 40 bis 44 französische Ellen in der Länge hält. Fontenay-le-Comte in Niederpoitou liefert Carizet oder Molleton, der ganz von Landwolle gewebt wird, 1/2 Stab breit ist, und 36 bis 40 S. kostet. Sommieres in Cevennes gibt Molletons, welche alle die in den dasigen Gegenden verfertigten an Güte übertreffen. Es werden jährlich mehrere tausend Stück, größtentheils über Nimes und Montpellier, ausgeführt. Die Waare kostet weiß 48 bis 50 Sols; in Grau 55 bis 56; grün oder blau gefärbt 3 Livres; fein Scharlachroth aber 5 bis 5 1/2 Liv. In Deutschland liefern Sachsen, Schlesien, die Mark Brandenburg und einige andere Gegenden diesen Artikel in Menge. Der sächsische ist der beste. Märkischer Molton ist 4 und 5 Viertel breit und in Stükken von 50 bis 60 berliner Ellen. Die Elle kostet 6 bis 12 Gutegroschen in preußischem Gelde. Man macht auch wollenen Doppel-Molton, wo die eine Seite eine andere Farbe hat, als die andere; z. B. auf der rechten Seite weiß oder krapproth, auf der linken braun oder blau. Breite 5/8 fr. Stab; Länge 21 — 23 Stab.

Moltgarn, s. Malzgarn.

Moltolinos, eine Art gegerbter Schaaffelle, die aus der Levante, insonderheit von Konstantinopel, zum Handel gebracht werden.

Momordica, s. Balsamäpfel.

Monatblümchen, s. Maslieben.

Monatelli, eine Gattung schöner tiroler Aepfel, die wir aus Trient und Roveredo erhalten.

Mombre, s. Champagnerwein.

Moncahiard, oder Moncayart, eine Gattung Burats, oder feiner halbseidner Gewebe, die besonders zu Ryssel in Flandern verfertigt, und stark nach Spanien ausgeführt wird. Die Kette wird von Seide, der Einschuß aber von sogenanntem Sayettgarn gemacht. Man hat dieses Zeug meistentheils nur in Schwarz. Es gibt davon glattes und auch geköpertes. Die Breite ist 2/3, und die Länge 23 pariser Ellen. Denselben Namen gibt man auch kameelhaarnen, gewässerten und wandelfarbigen Zeugen zu Kleidern, die von Konstantinopel und Smyrna zum Handel kommen. Das Stück hält 10 marseiller Cannes. Sie sind in Ballen von 40 Stück, und gehen meistens nach Spanien.

Mondirungsboy, ist ein schlechter Boy, der zu Unterfutter der Soldatenkleidung dient. Man macht ihn im Brandenburgischen, Schlesien ꝛc.

Mondirungstuch, heißt grobes zu Soldatenkleidungen dienliches Tuch.

Mondkraut, (Lunaria) ein Kraut, das auf grasigen Bergen und bergichten Wiesen wild wächst, aber auch in Gärten mit Fleiß gezogen wird. Es hat einen dünnen Stengel, an dessen Mitte auf den Seiten ein besonderes Aestchen, wie eine Ribbe, herauswächst, und wo auf jeder Seite 8 bis 10, abwechselnd ausgekerbte mondförmige Blätter zu sehen sind. Man gebraucht es in der Medizin, insonderheit unter die Wundtränke.

Mondkraut, kleines, s. Pfennigkraut.

Mondmilch, s. Steinmark.

Mondviole, s. Viole.

Mongopoes, baumwollene Gewebe, wie die Cambayes, die die Engländer von Madras nach den philippinischen Inseln führen.

Monmouth-caps, in England eine Art wollener Kapuzzen für die Matrosen, welche zu Bewdly in Worcestershire häufig verfertigt werden.

Monmouths-Zähne, eine Art Elfenbein, die Siberien zum Handel liefert. Nach den Beobachtungen der neueren Naturkundigen sind es wahre Elephantenzähne, die man aus der Erde gräbt. Diese Zähne halten, wenn sie noch ganz sind, 80, 100, auch manchmal 300 Pfund und mehr im Gewicht. Sie sind gelblich, grau oder grünlich von aussen; von innen aber weiß wie gemeines Elfenbein. Die Russen schneiden diese Zähne meistens in Stücke von einem Pud im Gewicht, damit sie sich besser und bequemer verfüh-

ren lassen. Der Pud gilt auf der Stelle etwa 4 Rubel. Je weisser diese Waare ausfällt, desto mehr schätzt man sie. Sie wird übrigens zu denselben Arbeiten, wie das gewöhnliche Elfenbein, gebraucht.

Monoceros, s. Einhorn und Kropffisch.

Montassin, eine Gattung des levantischen baumwollenen Garns, die nach Marseille gebracht wird. Es ist die feinste unter den Sorten, die man von Jossela zar bekommt.

Montagnewein, eine Art weisser und rother Champagnerweine, die um Rheims gewonnen, und in etwas kleinern Gebinden, als die übrigen Sorten dieser Provinz, ausgeführt werden. Sie halten 25 bis 30 Bouteillen weniger. Montagne de Rheims ist ein erhabener Bezirk an der Südseite von Rheims, wo herrliche rothe und weisse Weine fallen. Die vorzüglichsten Oerter, welche die besten Weinberge haben, sind: Mailly, Versenay, Ludes, Versy, Sillery, Trois-puits, u. a. m. Sie werden sowohl Korb- als auch Flaschenweise gehandelt, und in ganz Europa abgesetzt.

Montagnetücher, sind gemeine Sorten französischer Tücher, die in Oberlanguedok, besonders um Limour, gewebt werden. Sie finden auf den Messen zu Pezenas, Beaucaire und Bourdeaux starken Vertrieb, und gehen meist in die Provence und nach Italien.

Montaubansche Pflaumen, s. Pflaumen.

Montaubanscher Saffran, s. Saffran.

Montaubansche Seide, s. Seide.

Montaubansche Serschen, eine Art geköperter Zeuge, die besonders in Languedok häufig gewebt werden. Die schmälere Sorte ist 18 französische Zoll breit, und 40 Stab lang; die breitere aber 22 Zoll breit, und so lang wie jene.

Montaubansche Weine, sind weisse und rothe, theils süße, theils starke Weine, die um Montauban in Quercy wachsen, und häufig an die Ausländer abgesetzt werden. Diejenigen, welche die Weinberge um Lousau, Beausoleel und St. Martial geben, sind bei der Handlung vorzüglich beliebt. Man kann sie mit Recht unter die besten Weine in Europa zählen. Sie werden jetzt in großer Menge nach Deutschland, Holland, dem nördlichen Europa und den Kolonien in Westindien geschickt. Man handelt sie Pipenweise, und so, wie sie noch auf dem Lager liegen. Die Pipe hält 2 Bariques, die Barique aber 31 Veltes oder 248 pariser Pinten. Wenn der Wein rein abgelassen worden und das Lager davon abgesondert ist, so hält die Barique von der rothen Art gemeiniglich 240 Pinten, von der weissen aber etwas weniger, weil diese mehr Lager hat. Sie werden auf dem Tarnfluß eingeschifft, und über Bourdeaux verfahren.

Montbasin, ein weisser französischer Muskateller, der über Cette ausgeführt, und da nach Orhoft gehandelt wird.

Montbeliard, eine Sorte französischer Leinen, meistens blau und weiß gestreift, die zu Abbeville in der Picardie, wie auch hie und da in Lothringen gewebt, und häufig ausgeführt werden. Diese Waare ist 6/4, auch wohl 5/8 oder 2/3 Stab breit und 20 Stab lang.

Montbre, s. Champagnerwein.

Montcontours, eine Gattung Bretagnesleinen, welche an dem Orte gleiches Namens bei Quintin oder Lorges häufig gewebt werden. Sie kommen in zweierlei Breiten zum Handel, nämlich von 2/3, und 3/4. Man verschickt sie Ballenweise. Der Ballen von den breiten enthält 300 Ellen, von den schmalen aber 500 Ellen oder 100 Stück, jedes von 5 französischen Ellen. Die Elle in Bretagne hält 50 französische Zoll. Der Artikel wird über St. Malo und Morlaix ausgeführt.

Montefiascone, ein angenehmer italienischer Muskateller, der im Patrimonio di san Pietro gewonnen wird, und in Italien sehr gesucht ist.

Montaleone, s. Seide.

Montelie, s. Burgunderwein.

Montepucciano, ein lieblicher rother toskanischer Wein, der bei Stiano im Amte Scarperia gezeugt wird. Man führt ihn abgezogen in Flaschen aus.

Montferran, eine feine Sorte unter den rothen bourdeaurer Weinen, welche zu Clermont-Ferrand in Auvergne gezeugt wird. Das Faß davon gilt, nach Beschaffenheit der Güte, in dem Stapelorte 5 bis 900 Livres. Der Wein geht häufig nach Holland, Deutschland und ganz Norden.

Montferratsche Weine, eine Gattung ordinairer italienischer Weine, welche im Piemontesischen fällt. Man verbraucht sie aber meistentheils im Lande selbst.

Montfrin-a la-croisade, eine Mittelsorte französischer Seide, die man roh von Ort und Stelle auf die Messen zu Beaucaire bringt. Sie wird zu Tram- und ordinairer Organsinseide verarbeitet.

Montichicours, ostindische Zeuge von Seide mit Baumwolle, die 2/3 bis 5/6 pariser Elle breit, und 5 bis 8 solcher Ellen lang sind.

Mont-Louis, ein sehr guter weisser Wein, der in Touraine wächst, und häufig nach Berry, Normandie, Bretagne, so wie auch nach Flandern, Holland und den französischen Kolonien ausgeführt wird.

Montmeillan, ein angenehmer französischer Muskatwein, aus der Gegend von Riez in der ehem. Provence.

Montona, ein herrlicher und feiner Wein, der um Alcudia auf der Insel Mayorka gezeugt wird. Er ist weiß von Farbe.

Montprinblanc, s. Bourdeaurer Weine.

Montrachet, eine der vorzüglichsten Sorten der weissen Burgunderweine, welche bei Beaune im Kirchspiel von Puligny gezeugt wird. Sie ist in Frankreich und auch auswärts sehr beliebt.

Montvallon, eine Gattung ordinairer weisser provencer Weine, die stark nach Italien geht.

Monvillanos, s. Pferde.

Moolen roeden, bezeichnet im holländischen Handel Hölzer, die wegen einiger Fehler zu Masten untauglich befunden werden, z. B. wenn sie Krümmungen haben, am Topende zu dünn, oder oben zu knastig sind ꝛc. Sie müssen 80 holl. Fuß und darüber lang seyn. Diejenigen, welche in der Mitte eine starke Krümme haben, werden den geraden vorgezogen.

Moorhirse, s. Hirse.

Moos, (Muscus) ein bekanntes Gewächs, das an den Stämmen der Bäume, an alten Stöcken, Steinen, Mauern, und auf der Erde wächst. Es gibt davon unterschiedliche Arten. Diejenigen, welche man zum Handel bringt, sind: das Baumlungenkraut, Lungenmoos, Baumflechte, (Muscus arboreus Pulmonaria, Lichen arborescens); dieses wird an den alten Eichen und andern Bäumen gefunden. Es dient zum Gerben des Leders, auch färbt man damit in England das leinene Garn braun. Seiner austrocknenden und anhaltenden Kräfte wegen gebraucht man das Moos in der Arznei. Vorzüglich ist das Isländische Moos (Lichen Island.) in der Arzneikunst wichtig. Es findet sich nicht blos auf Island, sondern auch in Norwegen. Auch zur Färberei und in der Bierbrauerei statt des Hopfens, wird es gebraucht. Muscus capillaris, ist eine andere Gattung Moos; s. Güldenwiderthon Meermoos, Erdmoos, (Lycopodium) Wurmmoos (Helmintocordon) kommt ebenfalls unter einem eigenen Artikel vor. Endlich noch eine besondere Art, Steinmoos, findet man hie und da in England, besonders auf den Klippen in Wallis, Schottland, u. s. w. Sie wird zum Färben auf Wolle angewandt. Zu Leith ist eine eigene Fabrik, wo aus diesem Material eine ächte karmesinrothe Farbe zubereitet wird. Das Moos von den Cedern und Tannen wird zu Haarpuder, das von verschiedenen gemeinen Baumarten aber von den Seeleuten zum Kalfatern der Schiffe u. Fahrzeuge gebraucht.

Moquette, s. Mocade.

Morcheln, Morgel, Meer-

schwamm (Phallus esculentus) eine vorzügliche Art Schwämme, die sehr klein sind und von Farbe bräunlich aussehen. Sie werden theils frisch, theils getrocknet an Speisen verbraucht. Von letztern bringt man zweierlei Sorten zum Handel: die feinste und kleinste heißt Spitzmorcheln, die andere Stockmorcheln. Letztere fallen größer und breiter als jene aus. Sie werden aus Polen, Schlesien, Mähren u. Böhmen in Menge herzugeführt. Zu Breslau, wo dieser Artikel häufig von den Juden gehandelt wird, gilt das Pfund, nach der Feine, 6 bis 12 Gutegroschen. Von Breßlau werden sie häufig auf die Naumburger Messe gebracht. Frankreich schickt über Bourdeaux viel getrocknete Morcheln nach fremden Ländern. Sie sind theurer, als die deutsche Waare, im Grunde aber nichts besser. Indessen da sie weit herkommen, so haben sie schon deswegen in den Augen mancher Leute einen größern Werth.

Moreas, heißt eine Art halbseidne streifige Lustrine, die 3/4 Elle breit liegen, und in verschiedenen sächsischen Fabriken gewebt werden. Sie dienen zu Damenkleidern. Das Stück hält immer so viel, als zum Kleide nöthig ist. Man macht sie zu Lyon.

Moreaseide, eine Gattung Seide, die wir aus etlichen Gegenden auf der Halbinsel Morea erhalten. Das meiste hiervon geht nach Frankreich über Marseille, und wird da zu Trame verarbeitet.

Morenos, eigentlich Lieucos Morenos, nennen die Spanier die Gattung Franzleinen, welche zu Barbesieux gewebt wird, und in Frankreich und den übrigen auswärtigen Ländern unter dem Namen: Toiles brunes bekannt ist.

Morfil, im Handel mit Frankreich das unverarbeitete Elfenbein.

Morieres, s. Comtatsche Weine.

Morillons, im französischen Handel die rohen Smaragdsteine, die Markweise gehandelt werden. Es gibt auch halbe Morillons.

Morin, ein weisser Franzwein aus Anjou, der über Saumur zum Handel kommt. Er ist in Piven von 2 Bariques, und geht hauptsächlich nach Holland.

Morines, eine Art delikater Champignons in Provence. Man findet sie besonders im Kirchsprengel von Frejus auf Stellen, wo Holz verbrannt worden ist, wenn bald hernach Regenwetter einfällt. Die Leckermäuler schätzen diesen Artikel sehr hoch.

Morione, schwarze, mit Karfunkelfarbe vermischte Edelsteine, die zu Zinnwalde und Johanngeorgenstadt in Sachsen gefunden werden. Man schätzt sie ihrer Seltenheit wegen sehr hoch.

Morlair, oder Morlaises, in Frankreich auch hie und da Toiles de menage genannt, sind dichte und starke Leinwande, welche in und um Morlair in Bretagne in ausserordentlicher Menge gewebt, und theils in Frankreich selbst, theils ausserhalb verbraucht werden. Es gibt Sorten darunter, die 2/3, und solche, die 3/4 Ellen breit sind. Ihre Länge ist ungleich. Ihr stärkster Verbrauch ist zu Hemden, Betttüchern, Servietten, u. dgl. Zu Hamburg wird auch ein beträchtlicher Handel mit nachgemachten Morlair, die im schlesischen Gebirge und in Sachsen in großer Menge verfertigt werden, getrieben. Diese sind 7/4 Ellen breit, und entweder in ganzen Stücken von 84, oder halben von 42 Ellen. Jene gelten 15 bis 19 1/2 Thaler; der Preis der halben aber ist verhältnißmäßig. Auch im französischen Flandern, zu Lyon, so wie in Brabant, werden die streifigen Morlair stark nachgemacht. Die ächten und nachgemachten, gehen in großer Menge nach Spanien und dessen Kolonien.

Moro, s. Corallen.

Morschellen, (Morsuli, Morselli) sind gegossene Täfelchen, aus Zucker mit allerhand Gewürzen zusammengesetzt, die in kleine Stücke zerschnitten, und theils als Confekt, theils zur Arznei gebraucht werden. Die gewöhnlichsten Sorten, welche man in Apotheken findet, sind: Antimonialmorschellen, Stärkmorschellen, Herzmorschellen,

Fiebermorschellen, Purgiermorschellen, Morschellen wider die Würmer, u. s. w.

Morsus diaboli, s. Teufelsabbiß.

Morsus gallinae, s. Hühnerbiß.

Mortadellen, s. Cervelatwürste.

Mortades, eine Gattung unächter Perlen, die zum Handel nach Senegal dienen.

Mortagnes, eine gemeine Art französischer hanfener Leinen, die in der Provinz Perche gewebt, und besonders nach Paris verhandelt werden. Sie dienen zu Strohsäcken und ähnlichen Sachen. Die weissen, 3/4 auch 7/8 breiten, welche Grosforts genannt werden, schickt man nach den chem. franz. Inseln.

Morue, s. Stockfisch.

Morus, s. Maulbeerbaum.

Mosaique, s. Spitzen.

Moscata nux, s. Muskatnuß.

Moschardina, s. Catechu.

Moschus, s. Bisam.

Moscovade, oder Moscouade, nennt man den ungeläuterten braunen Puderzucker, welcher zum dritten- oder viertenmal aus dem Kessel herauskommt. Zu Hamburg versteht man unter diesem Namen besonders den rohen Zucker, welcher aus Bahia und Pernambuc in Brasilien zum Handel gebracht wird. Er kommt in großen Kisten zu Markte, die man in lange und kürzere unterscheidet. Nach Beschaffenheit ihrer Größe wird auch die Tara eingerichtet. Wenn diese Waare die gehörige Güte hat, so muß sie recht trocken, nicht schmierig, und nicht zu dunkel von Farbe seyn.

Moskowitischer Damast, ist eigentlich ein chinesischer Damast, der durch Rußland zu Markte gebracht wird. Er ist von Seide, auch oft mit Floret und andern schlechten Arten Seide vermischt. Man nennt ihn auch Rolldamast.

Moskowitischer Thee, eine Gattung des chinesischen grünen oder sogenannten Karawanenthees, welche besonders durch die polnischen Juden, wenn Rußlands Handel mit China über Kiachta nicht unterbrochen ist, herausgebracht wird.

Moseler Weine, sind mit die vorzuglichsten unter Deutschlands Weingewächsen, und nach dem Rheinweine die gangbarste Gattung im Handel. Man hält unter ihnen besonders die weissen, welche nicht über ein Jahr oder etliche Jahre alt sind, für die besten. Indessen sind nicht alle Jahrgänge von einerlei Güte. Es fallen in verschiedenen Jahren, bald bessere, bald geringere Weine. Man unterscheidet die moseler Weine nicht nach den Gegenden, wie manche andere Gewächse, sondern nur überhaupt in obermoseler und niedermoseler, so wie nach den guten oder schlechten Jahrgängen; wie z. E. die 46er und 48er unter die besten gezählt werden. Conz, Grack, Kochheim, Berncastell, Zell im Hamm, Chus, Dussemund, Wehlen u. Zeltingen liefern sehr gute Sorten dieser Weine. Nicht weniger zählt man die Weine, welche im Lothringischen, besonders um Epinal, im Luxemburgischen, im Lüttichschen, ꝛc. gewonnen werden, unter die moseler Weine. Auch der Neumagner, Drobner, Piesporter, ꝛc. unterhalb Trier, sind im Rufe. Es gibt rothe und weisse Moselerweine; die weissen sind die lieblichsten und besten. Die stärksten Niederlagen von diesem Artikel sind zu Kölln, Frankfurt am Mayn, Lüttich, u. s. w. Man handelt sie in den meisten Orten nach Stücken, Fudern, Ohmen und Eymern; zu Epinal aber nach Mesures, die 46 bis 50 pariser Pinten halten.

Most, (Mustum) heißt der neuausgepreßte Wein. Der beste darunter ist der, welchen man von den ausgetretenen Trauben zu allererst erhält. Der andere, welcher hierauf nachgepreßt wird, ist allemal schlechter, als jener. Gießt man nun noch Wasser zur Vergährung darauf, so bekommt man so genannte Lurke, einen zwar kühlenden, aber doch nur schlechten Trank. Je süßer und lieblicher der Most von Geschmack ist, für desto vorzüglicher hält man ihn; doch muß diese Süßigkeit natürlich, nicht erzwungen seyn. Man schickt Most aus den Weinländern zum Handel, aber nicht häufig; den

meisten läßt man zu Weinen liegen. Man darf den Most nicht zu andern Weinen, sondern muß ihn besonders legen, oder noch lieber in frischen Gewölbern verwahren. Aller Most bleibt aber im Grunde ein ungesundes Getränk.

Mostert, s. Senf.

Motiers; s. Schweizerkäse,

Mottenkraut, Schabenkraut, (Blattaria) ein Gewächs, das mit dem Wollkraute verwandt ist. Es trägt blaue, röthlichte, weisse und gelbe Blumen. Das Kraut wächst an den Rändern der Gräben, Pfützen und Teiche. Es wird sammt den Blumen in den Apotheken angewandt. Man gebraucht es auch, um damit die Motten aus den Kleidern zu treiben.

Mouches, Muschen, sind kleine Stückchen von Taffet, Atlas, u. dgl., die in allerlei Form, länglicht, rund, halbrund, u. s. w. geschnitten, und auf der einen Seite mit Gummi überstrichen sind, so daß sie leicht angeklebt werden können. Die Frauenzimmer machen davon zu Putz Gebrauch. Die Nürnberger, Augsburger und Galanteriehändler führen diesen Artikel.

Mouchoirs, im französischen Handel die Hals- und Taschentücher von allerlei Stoffen. Wir wollen hier nur die mitnehmen, welche Frankreich selbst zum Handel liefert. Also zuerst die ostindischen, die man nach dem Oriente in die Auktionen bringt. Sie bestehen in Tüchern von Surate, wo immer 10 im Stücke befindlich sind; in rohen und ungebleichten baumwollnen Tüchern von Baroche; in ganz seidenen von Surate, und in sogenannten Echalles-Cachimir; ferner in Tüchern von Masulipatna, deren 8 bis 12 im Stücke liegen; in gemeinen und gemalten Percalls; in Bauderour, eine andere Gattung gedruckter oder gemalter Tücher; in Stinkerques, eine ähnliche Sorte, wo aber 20 Tücher im Stücke sind; in bengalischen Tüchern, 15 im Stück; in blauen und weissen ostindischen Tüchern, wo 10 aufs Stück gerechnet werden; endlich in sogenannten Foulars, Guillan-de-chayes, u. s. w. Unter den verschiedenen Oertern in Frankreich, die jetzt seidene, halbseidene, baumwollene, leinene und dgl. Hals- und Schnupftücher zum Handel schicken, wollen wir die vorzüglichsten hier anzeigen. Angers liefert uns schöne baumwollene und leinene Tücher, auch auf Siamoiseart gedruckte, ꝛc.; Bar-le-Duc insonderheit eine große Menge dieser Waare, auf rouensche Art zugerichtet, welche nach Holland geht. Bolbec, 7 Meilen von Havre, in der ehem. Normandie, liefert jährlich viele tausend Duzzend leinene und baumwollene, so wie auch ganz seidene Tücher, und zwar die ersteren nach Spanien, Portugal, Italien und Amerika. Bourges in Berry macht häufig sogenannte Foulars, oder seidene Tücher auf ostindische Art; blau und weisse baumwollene (Mouchoirs à double face) das heißt auf einer Seite anders als auf der andern gedruckt; baumwollene rothe Tücher auf morgenländische Art, auf holländische, u. s. w. Brive-la-Gaillarde, in Niederlimosin schickt viel seidene Halstücher auf englische Art und von fünferlei Größe zu Markte, nämlich von 24, 26, 28 und 30 Zoll ins Gevierte; dergleichen geköperte von 3/4, 28 bis 30 Z. ins G.; ferner gedruckte, mit dem Pinsel gemalte, u. s. w. von leinenen und baumwollenen Sorten, glatte, gestreifte Taschentücher mit und ohne türkisches Garn, ꝛc. Cholet in Anjou schickt eine ausserordentliche Menge leinener Tücher in alle Gegenden Frankreichs, wie auch nach Spanien, Portugal, Italien und dem südlichen Amerika. Zu Laval verfertigt man viele leinene Tücher, die aber meistentheils im Innern des Reichs Vertrieb finden. Diese halten entweder 2/3 oder 3/4 Stab ins Gevierte. Noch verdient Rouen angeführt zu werden, das eine erstaunliche Menge leinener und baumwollener Tücher von allen nur möglichen Gattungen und Preisen liefert, welche nicht nur in Europa, sondern auch in den übrigen Gegenden der Welt Absatz haben. Sie sind besonders in Spanien u. Amerika ein gesuchter Artikel.

Mouys, s. Serfche.

Moultans, sind gemalte Zitze, die die Franzosen von Surate in Ostindien nach Europa bringen.

Mourachet, ein Burgunder von der zweiten Klasse der weissen Weine dieser Landesart, auch zuweilen Bastard genannt.

Mouris, s. Mauris.

Mousseroles, s. Schwämme.

Mousselin, Mussoline, sind feine klare baumwollene Gewebe, die wir in Deutschland auch Nesseltuch nennen. Das meiste von dieser Waare liefert uns Ostindien, vorzüglich Bengalen und die Küste Koromandel. Man macht aber schon seit mehreren Jahren in England, in Frankreich, in der Schweiz, in Deutschland und in andern Europäischen Ländern sehr gute Mousseline. Es gibt sehr viele Arten von Mussolinen und Nesseltüchern, die jede ihren besondern Namen haben. Sie heißen: Belhilles, Tarnatane-Chavonis, Adatais, Mallemolles, Hamedis, Cassas, Chabnams, Doreas, Mamolbanis, Tansjebs, Terindanes, Toques, u. s. w.; s. auch Baumwollenzeuge. Von allen diesen Zeugen ist das Mehrere unter eigenen Artikeln zu ersehen.

Die Mussoline machen einen wichtigen Theil des ostindischen Handels aus. Die Küste Koromandel allein liefert jährlich einige tausend Ballen solcher Waare nach Europa, die Levante, u. s. w. Hiervon wird nur ein kleiner Theil nach Amerika und der afrikanischen Küste wieder ausgeführt; das Uebrige verbraucht Europa selbst. Die holländische, englische und dän. asiatische Gesellschaft sind es, die uns diese Waaren zuführen. In Europa sind Sachsen und die Schweiz, nebst Frankreich, England und Neapel, die Länder, welche sich mit gutem Fortgange auf diesen Manufakturzweig gelegt haben. Plauen im Voigtlande Hof, Breslau, Berlin, Potsdam ꝛc. liefern recht schöne Nesseltücher von allen möglichen Arten, sowohl glatte, als geblumte, streifige, gegitterte, broschirte, genähte, gedruckte, u. s. w. So auch Zürich, St. Gallen, Herisau, Appenzell, und noch einige andere Oerter in der Schweiz. Im Neapolitanischen werden so feine Mussoline verfertigt, als nur immer die Ostindier liefern können. In Frankreich hat die stärkste Mussolinweberei ihren Sitz um Rouen gehabt. Auch ist sie da schon so gut im Gange gewesen, daß man die Anzahl der Spinnerinnen, die das dazu nöthige Garn verfertigten, auf mehr als 6000 Köpfe anschlug. Seit einigen Jahren sind diese Anstalten sehr in Verfall gerathen; die meisten Arbeiter daraus haben sich nach England und der Schweiz gewendet.

Brive-la-Gaillarde webt eine besonders schöne Art dieser Waare, woran die Kette von Seide, der Einschlag aber von Baumwollengarn mit Seide untermischt ist. Diese Waare ist 30 Zoll breit, und in Stücken von unterschiedlicher Länge. Man hat solche Gewebe von allerlei Farben; sie werden besonders zu Damenkleidern gebraucht. Zu Abbeville webt man sehr schöne Mussoline, die den ostindischen fast gar nichts nachgeben; so auch zu Ganges in Niederlanguedok.

Von Mussolintüchern bringt insonderheit die dänisch-asiatische Kompagnie mehrere Sorten aus Ostindien z. B. 1 3/8 Elle bis 1 7/16 ins Gevierte haltende, deren 10 im Stücke sind; dergleichen feinere Sorte von gleichem Maaße, u. s. w.

Mouslinets sind weisse engl. Baumwollengewebe mit einem glatten Grunde, wie der Nanking. Man hat auch geköperte, solche mit figurirten Streifen, mit Atlaßstreifen ꝛc. Sie haben Yard Breite. Auch in Deutschland, z. B. in Sachsen, in Berlin, verfertigt man jetzt solche Zeuge.

Mouta, eine geringe Sorte ostindischer roher Seide, die man aus Bengalen bringt; eigentlich ist es die Art, welche bei uns den Namen Floretseide führt.

Moutarde, im französischen Handel der zubereitete Senf. Man schätzt besonders den von Dijon und Besançon.

Mora, heißt die Wolle, welche an den untern Theilen einer Gattung des Beifußes (Artemisia vulgaris)

wächst und aus Indien getrocknet zum Handel kommt. Der Artikel ist in den Morgenländern zur Kur des Podagra gar sehr gesucht.

Moyen Caen, in Frankreich eine Gattung gezogener Tischzeuge, welche zu Caen und in der umliegenden Gegend gewebt wird. Man gebraucht sie theils zu Tischtüchern, theils zu Servietten. Von jener Sorte hält das Gewebe 9/16 Stab in der Breite, und 44 Stab in der Länge. Von dieser hat man Stücke zu 6 Dutzend Servietten, die 5/8 Stab breit, und zusammen 72 Ellen lang sind, oder zu 4 Dutzend Servietten, die 3/4 Stab breit, und überhaupt 52 Ellen lang sind.

Moyen-Compte, s. Ecu.

Moyen-Pane, s. Lumpen.

Moyen-Rebut, s. Morue.

Moyens, s. Zuckerrohr.

Moyeux, eine gewisse Gattung schmackhafter französischer Pflaumen, woraus man zu Dijon allerhand Konfituren macht, die stark nach Paris und anderwärts hin verschickt werden.

Mude, ein chinesisches Zeug, das aus Baumrinde gewebt, und zum Handel nach Tunking gebraucht wird. Die Stücke halten 56 Cobidos in der Länge, und 13 Zoll in der Breite.

Mückenpulver, s. Cadmie und Cobold.

Muff, ein Kleidungsstück, das im Winter, die Hände vor der Kälte zu schützen, dient. Man macht sie gewöhnlich aus allerlei Thierfellen, aus Federn und ähnlichen Dingen. Die erstere Art ist allenthalben ein Artikel der Rauchwaarenhändler; die andere der Galanterie- und Modewaarenhändler. Unter den Federmuffen sind die von Grebehäuten, welche uns Genf und Neuburg in der Schweiz liefern, die pariser Federmuffe von Hermelinstickerei, die vom Whappernocker, und einige andere, die kostbarsten. Auch von Bologna und Genua erhalten wir niedliche Sachen dieser Art. Indessen sind die Muffs schon seit mehreren Jahren fast ganz aus der Mode gekommen.

Mühlsteine sind bekanntlich harte rundgehauene Steine, die zum Zermalmen des Getreides und anderer Sachen auf den Wind- und Wassermühlen gebraucht werden. In manchen Ländern, z. E. im Brandenburgischen, hat sich der Landesherr den Verkauf dieses Artikels allein vorbehalten, und eigene Niederlagen dazu anlegen lassen. Eine solche ist die in Schlesien im Glogauischen zu Neusalze; hier liefert die Faktorei alle Arten Mühlsteine nach einer bestimmten Taxe. Es wird da zwar Niemanden verwehrt, seine benöthigten Steine von andern inländischen Oertern kommen zu lassen; aber der Handel damit ist untersagt. Die Gegenden, wo gute Mühlsteine fallen, sind am Rheine, woher man die grauen rheinischen Steine holt; in Sachsen, wo besonders die crawinkler und liebethaler weit und breit gesucht werden; in der Mark Brandenburg auf dem Oybin bei Lükkendorf in der Lausitz, zwischen Maue und Goschwitz; unweit Jena; in Böhmen, Tyrol; in Schweden auf der Insel Gothland; in England bei Lawton, nicht weit von Nortwich; in verschiedenen Gegenden von Norwegen, u. s. w. Die crawinkler Steine haben ihren Namen von den Steinbrüchen, welche unweit des gothaischen Waldorfs Crawinkel sich befinden. Sie sind unter allen bekannten, ausser den englischen, die vorzüglichsten, und werden daher auswärts sehr gesucht. Man verschickt sie sogar in weit entlegene Gegenden, z. B. nach Norwegen; am stärksten aber gehen sie in die Königl. und Fürstlich-Sächsischen Länder, so wie in das Hannöversche. Die Mühlsteine von Kyfhausen bei Tilleda in Sachsen sind nur Sandsteine, und taugen nicht zur feinen Beckerei. Der Stein, woraus jene Mühlsteine bestehen, ist eine Art Porphyr, blaßroth von Farbe; der Quarz ist ihm in Körnern von beinahe Erbsengröße beigemischt; der Feldspath aber größtentheils in Thon aufgelöst, woher die Poren oder die kleinen Höhlungen zu kommen scheinen, welche ihm eigenthümlich sind. Zum Gebrauch als Mühlstein übertrifft er fast alle andere Arten, weil seine Härte und Porosität Ursache ist, daß bei Abnutzung des Steins immer neue Schärfen zum

Vorschein kommen, wozu auch die immer von neuem hervorkommenden Quarzkörner sehr sichtbar das ihrige beitragen. Ueberhaupt hat das ganze Gemenge einen sehr hohen Grad von Härte und Zähigkeit, so daß die davon gehauenen Mühlsteine sehr lang dauern, und sich nur fast unmerklich abnutzen. Ein solcher Mühlstein (Läufer) nutzt sich in der Mühle, wo nur für den Hauswirth, nicht für den Bekker gemahlen wird, (welcher das öftere Schleifen des Mühlsteins verlangt) in einem Jahre nur um einen Zoll ab Die Höhen sind für den niedrigsten Wasserfall 18, für den höchsten 24 Zoll; das Mittel von beiden ist 21 Zoll als das gewöhnlichste Maas. Die Höhe der Bodensteine ist allemal 10 bis 12 Zoll. Von den Läufersteinen ist in Sachsen das höchste Maas 7/4 oder 42 Zoll; in dem Hannöverschen aber 8/4 oder 48 Zoll im Durchschnitt. Hannövrisch-Münden treibt einen ansehnlichen Handel mit Mühlsteinen.

In den Mühlen sind bekanntlich auf jedem Gange zwei Steine, wovon der untere der Bodenstein, fest liegt, der andere aber, der Läufer sich stets um seine Axe bewegt. In den Schleifmühlen gibt man den Steinen wieder besondere Namen. So werden auch im französischen Handel nur die kleinern Steine Meules, die größern aber Meuleaux, die noch größern Meulardeaux, und endlich die ausserordentlich großen Meulardes genannt.

Zu Amsterdam werden die Quernes oder Bodensteine, wie auch die Wolves oder Laufsteine, von 2 bis 4 Fuß hoch, und durch die Bank 14 bis 16 Z. dick Stückweise zu so und so viel Gulden gehandelt. In Schlesien und in dem Brandenburgischen unterscheidet man diese Waare in Obersteine zu Windmühlen, welche die theuersten, in sechs- bis achthalb Viertel hohe Obersteine zu Wassermühlen, und in Unter- oder Bodensteine, welche letztere nur die Hälfte desjenigen gelten, was die ersteren kosten.

Es ist übrigens ein großer Unterschied zwischen den Mühlsteinen, in Ansehung ihrer Zurichtung, und wie sie in dem Bruch bearbeitet wurden. Man unterscheidet sie in Bankstücke und Queerstücke. Bankstück heißt der Stein, wenn er so, wie er seine Lage im Bruch hatte, ausgehauen wird, so daß seine Cylinderfläche lothrecht, die geraden Flächen aber waagrecht bleiben, auf die Art, wie die Bänke im Bruche selbst waagrecht gehen. Queerstück heißt er, wenn ein abgelöfetes Stück Stein, auf die Kante gesetzt, die cylindrische Fläche lothrecht, und die ebene Fläche waagrecht hat. Die Queerstücke sind darum in der Dauer und im Schärfen vorzüglicher, weil die Theile, woraus die Steine zusammengesetzt sind, hoch zu stehen kommen; dahingegen sie bei den Bankstükken flach liegen, und sich daher eher abnutzen.

Mul, eine Art feiner und klarer Mousseline, welche die Engländer aus Ostindien bringen. Sie ist 3/4 Ellen breit, und 16 fr. Ellen lang.

Mules de cordes, s. Schuhe.

Mull, nennt man die Staubröthe oder die von den Krappwurzeln abgesonderten Hüllen, die besonders zubereitet, und unter jenem Namen verkauft werden. Der Mull gibt ein weniger schönes und dauerhaftes Roth, als ordentlicher Krapp. Der Artikel hat ausser Holland nur wenig Vertrieb.

Mulgarn, s. Baumwollengarn.

Mulsault, s. Burgunderwein.

Mulsum, s. Mehl.

Multivalvia, s. Muscheln.

Multon, s. Molleton.

Mumien, (Mumia) Hierunter versteht man nicht blos einbalsamirte Menschenkörper selbst, sondern auch ein schwarzes, hartes und harziges Wesen, das von einbalsamirten Menschenkörpern herkommt, von scharfem bitterm Geschmack und gutem Geruch ist, auch aus Aegypten von Alexandrien über Marseille, Venedig und Holland zum Handel gebracht wird. In Aegypten findet man es in sehr tiefen Gruben, u. in gewissen Gemächern, die in weissen Stein gehauen sind, und zwar bei den berühmten Pyramiden. Ausser dieser

ächten Art, die ihrer balsamischen Theile wegen in der Medizin verbraucht wird, hat man auch noch eine andere u. schlechtere, welche aus Menschenkörpern besteht, die das Meer ausgeworfen hat, oder die in den Sandwüsten Lybiens verschüttet, und von der Sonne ausgedörrt worden sind. Daran ist weiter nichts als Haut und Beine, und weil diese nichts Balsamisches enthalten, so kommen sie auch nur in die Raritätenkammern. Die besten Mumien, welche zur Arznei dienen sollen, müssen schön schwarz von Farbe, leicht und glänzend seyn, einen guten balsamischen, aber keinen unangenehmen Pechgeruch von sich geben.

Die flüßige Mumie liefert ein Berg nahe bei Schiras, der dieses Artikels wegen in ganz Asien berühmt ist. Sie wird in der Heilkunde sehr geschätzt; denn sie heilt in Zeit von weniger als 24 Stunden alle Arten der Verletzungen, selbst die der härtesten Knochen. Sie rinnt an einem Felsen in einer Höle herab, die immer sehr sorgfältig bewacht wird. Man sammelt sie alle Jahr im Monat September, doch nur in geringer Menge. Sie ist schwarz wie Pech, aber ohne Geruch. Es findet sich auch solche Mumie an einigen Orten des Gebirges von Laar; diese ist aber nicht von so schneller Wirkung, und wird daher auch nicht so geschätzt; indessen verkauft man doch die Unze davon für zehn Reichsthaler.

Mumme, ein sehr starkes Hopfenbier, aus gedörrtem Malz, das von einem Bierbrauer gleichen Namens in Braunschweig erfunden wurde. Zu der Zeit, wo der Hansebund im Flor war, hatte die Stadt Braunschweig davon gute Nahrung. Sie war damals mit in diesem Bunde eingeschlossen, und konnte durch diesen Weg, bei der ausserordentlich starken Schifffahrt der mit ihr verbundenen Städte, gar viel von ihrem herrlichen Biere absetzen. Heutzutage hat sich dieses Gewerbe sehr vermindert, obgleich das Bier noch immer so gut als vorhin gebraut wird, u. sich vorzüglich gut verfahren läßt. Das meiste geht jetzt noch nach Bremen, Holland und den ehem. österreichischen Niederlanden. Man hat doppelte u. einfache braunschweiger Mumme. Die erstere taugt zum Verschiffen und heißt deswegen Schiffsmumme, die andere aber hält sich weniger.

Mundelsheimer, s. Neckarwein.

Mundholz, s. Liguster.

Mundleim, s. Leim.

Mundsteine, s. Ziegel.

Mungowurzel, Schlangenwurzel, (Radix Mungos, Ophiorhiza Mungos, Radix serpentum) eine ausländische medizinische Wurzel, deren Vaterland vor andern die Insel Java, Sumatra und Zeilon sind, von woher sie die Holländer zum Handel bringen. Wir erhalten von dieser Wurzel zweierlei Sorten unter einerlei Namen, auch zuweilen im Gemenge. Sie ist Spannen- auch manchmal Fußlang, und nach allen Seiten zu gekrümmt, auch insgemein Fingersstark. Ihre fest angewachsene Rinde ist roth und runzlich, der Kern aber weißlich, holzig, faserig, und leicht zu zerbrechen. Der Geschmack ist sehr bitter, und hat Aehnlichkeit mit dem von der Enzianwurzel. Die dicken Wurzeln sind die besten, die dünnern schätzt man weniger. An den alten schält sich die mehr glatte Rinde leichter ab und fällt schwammiger und brüchiger aus. Sie wird, wegen ihrer reinigenden, auflösenden, verdünnenden und eröffnenden Kräfte in der Medizin, (am stärksten dazu in Indien) gebraucht. Man handelt sie nach Unzen.

Münsterleinen ist graues Leinen aus der Gegend von Münster in Westphalen. Es geht, wie das Weserleinen, stark nach Amerika, wo man es zu Säcken gebraucht.

Münze, (Mentha) ein bekanntes Kraut, welches theils wild wächst, theils in den Gärten gezogen wird. Die Gartenmünze ist von dreierlei Art: eine mit krausen Blättern, eine andere mit scheckigten, und noch eine, die man breitblätterichte Citronenmünze nennt. Die erste dient besonders für die Apotheken. Sie wird Mentha crispa, Spitz- oder Krause-

münze, genannt. Man macht hiervon auch einen Branntwein, der häufigen Abgang findet. Diejenige Art, welche gewöhnlich Kunigundekraut heißt, kommt unter diesem Artikel vor. Wilde Münze, auch Roßmünze, (Menthastrum, Mentha caballina, Mentha sylvestris) genannt, hat viel größere Blätter, als die Gartenmünze; auch pflegen diese Blätter haarichter und weißlichter zu seyn. Die Stengel sind eine Elle hoch, die Blumen ährenförmig, purpurfarben, und geben einen starken Geruch. Diese Sorte wächst hie und da auf den Brachäckern. Sie wird innerlich und äusserlich in der Medizin gebraucht.

Münzen sind Metallstücke von bestimmter Form und Größe, oder von bestimmtem Gewicht und Gehalt, welche zur Verbürgung ihres Werthes mit einem Abdrucke, Gepräge oder Stämpel versehen sind. Die Bestimmung der Größe, des Gehalts u. des Gewichts der Münzen überhaupt ist eine Sache des Staats oder des Regenten, der denn auch durch das beigedruckte Wappen oder Bild und den mit eingeprägten Namen die Verbürgung des Werthes auf sich nimmt. Man theilt die Münzen oft in Eigentliche Münzen und in Uneigentliche Münzen ein. Eigentliche Münzen sind solche, welche als Geld, d. h. zur Vertauschung und Bezahlung aller Waaren gebraucht werden. Uneigentliche Münzen dienen zu andern Zwecken, wie die Medaillen, die Rechenpfennige u. dgl. — Unter Rechnungsmünzen versteht man eingebildete Münzen, nach welchen man noch rechnet, obgleich sie nicht mehr geprägt werden, z. B. die Pfund Sterlinge der Engländer. Eigentliche Münzen von dem geringsten Werth heißen Scheidemünzen.

Muraena Helena, s. Meeraal.

Murmelthier, (Mus marmota, Mus alpinus) russisch Surki oder Tarbagani, fr. marmotte, ein Thier, das vornehmlich in Rußland im kasanischen Gouvernement, und an der Wolga, so wie auch an dem Donfluße, in Menge vorkommt, und an Größe und Farbe unterschieden ist. Die allergemeinsten sind mit braungelben Fellen; seltener sind die schwarzen, und am seltensten die weissen. Die Felle werden gemeiniglich schwarz gefärbt, und geben ein ziemlich gutes Pelzwerk ab. Auch Amerika, besonders Kanada, liefert diesen Artikel. Die kanadische Sorte gilt zu London 1 1/2 bis 2 1/2 Schill.

Die Schweiz liefert zum Handel die Häute für die Rauchhändler, und das Fett für die Apotheken. Die Leute im Lande vermischen es mit Branntwein, und gebrauchen es innerlich als Arzneimittel.

Murri, s. Mauris.

Muſcheln, (Conchae) bekannte hartschalige Thiere, deren es in verschiedenen Gegenden des Meers fast unzählige Arten, von allerlei Größe, Gestalt und Farbe gibt. Daher die vielen Sammlungen, welche gelehrte Leute u. Liebhaber der Naturkunde davon angelegt haben, und noch immer anlegen. Es gibt Materialisten, besonders in Holland, Frankreich u. England, welche große Sammlungen von allerhand Seemuscheln führen, und die verschiedenen Sorten an die Liebhaber solcher Sachen verhandeln. Ein Theil davon wird auch in Gärten zur Belegung der Wände, besonders in Grotten, an Wasserkünsten, u. dgl. angewandt.

In Holland wird aus den weissen Muschelschaalen, die man in großer Menge am Seestrande sammelt, ein guter Kalk gebrannt. Man fängt diese kleinen Seemuscheln am Seestrande bei Kattwyck, Nordwyck, Schevelingen ꝛc. auf den Sandbänken an der holländ. Küste, und sammelt sie mit Netzen zusammen. Die Leute bringen sie auf Schyten weiter ins Land und verkaufen sie Karrenweise an die Kalkbrenner.

Eine Art von diesen Muscheln, welche häufig in der Nord- und Westsee gefunden wird, auswendig schwarz, inwendig aber silberfarben, und auf beiden Seiten erhoben ist, braucht man zur Speise. Ihr Fleisch ist weiß, und wenn sie gekocht worden sind, so lassen sie sich wohl essen; man darf aber nicht zu

viel davon genießen. In den Seestädten bringen die Fischer fast das ganze Jahr hindurch diese Speise bei ganzen Schiffsladungen zu Markte, und verkaufen sie Eimerweise um einen geringen Preis. In den Herbst- und Wintermonaten, vom Oktober bis in den März, sind sie am besten zu genießen. Die großen hat man lieber, als die kleinen; je frischer diese Waare ist, desto besser. Die größeren werden auch hie und da ausgeschält, mit Salzwasser in Fäßchen gelegt, und so zum Handel gebracht. Bei Flensburg und Appenrade werden sie von vorzüglicher Art gefunden. Die kieler Muscheln sind ebenfalls beliebt, vorzüglich die sogenannten großen Pfalmuscheln an diesen Orten. Sie haben ihren Namen daher, weil sie sich an Pfäle anhängen, welche die Schiffer zu diesem Ende in die See einrammen. Holland rühmt seine seeländischen Muscheln, die in diesem Lande selbst einen großen Verbrauch finden. In Frankreich sind die in Provence, besonders um Istres und Berre, sehr gesucht.

Was die Conchylien betrifft, welche zu Sammlungen bestimmt sind, so werden dieselben von Naturkundigen und Naturalienhändlern in vielerlei Gattungen unterschieden, die insgesammt ihre besondern Namen führen. Man theilt sie erstlich überhaupt in zwei Hauptarten, nämlich in die hartschaligte, (Ostracodermata) und in die weichschaligte, (Malacostrea), hernach wieder in viele Untergattungen ein, z. E. zweischaligte, (Bivalvia), mit gedruckten Schalen, (Telliqae), mit gewölbten Schalen, (Chamae), Pilgramsmuscheln, (Pectines), auf andern Körpern wachsende, (Heterophyta), vielschaligte, (Multivalvia), offene Muscheln, (Patellae), geschlossene, (Tubuli), gewundene, (Turbinata), mit vielen Windungen, z. E. wie die Schiffskittel und Ammonshörner, (Nautili und Cornua Ammonis), Porcellanen mit engen und gezahnten Spalten, Rhombi mit weiten und glatten Spalten, u. s. w. Cauris, Coris oder Bouges, sind eine Art ganz kleiner weisser und glatter Muschelschalen, welche in Ostindien, auf der afrikanischen Küste, ꝛc. so lange keine Zähne daran zerbrochen sind, zur Scheidemünze dienen. Die vorzüglichste Gattung kommt von den Molucken. Zimbi sind eine andere Art Muschelmünze, die in den afrikanischen Gewässern gefischt, und nach Angola und Congo gebracht wird.

Muschelgold und Muschelsilber, s. Malergold und Malersilber.

Muschelkalk, s. Muscheln und Kalk.

Muschelseide. In der sogenannten Steckmuschel, Seidenmuschel (Pinna marina) läßt der Bewohner (Limax) durch die Oeffnung des Oberrandes einen großen Büschel oder Bart seidenartiger Fäden heraushängen, welche in der See herumschwimmen. Diese Muschelseide benutzt man im Neapolitanischen, in Kalabrien und Sicilien zu Zeugen, Strümpfen, Handschuhen u. dgl. Mit Seife gewaschen, dann getrocknet und gekämmt, spinnt man sie, gemeiniglich mit etwas hinzugesetzter gewöhnlicher Seide. Das Gewebe ist dann schön gelbbraun und glänzt wie das Gold auf dem Rücken einiger Fliegen und Käfer. Durch Einweichen in Citronensaft u. durch Ueberstreichen mit einem Biegeleisen vermehrt man den Glanz noch. — Ein paar Strümpfe aus dieser Muschelseide haben in einer mäßigen Schnupftabacksdose Raum. Wegen der Feinheit und Seltenheit des Materials sind die Waaren daraus theurer, als die aus der gewöhnlichen Seide.

Muscheltaffet, ist eine Art gezogenen Taffet, worauf zerstreute runde Muscheln liegen; s. Taffet.

Muselin, Musselin, s. Mousselin.

Muselins heißen auch ostindische Halstücher, welche die Dänen nach Europa bringen. Sie halten 1 3/8 bis 1 7/16 Ellen ins Gevierte. Es sind ihrer 10 im Stück.

Muscus, s. Moos.

Muscus arboreus, s. Lungenkraut

Muscus capillaris, ſ. Goldhaar.

Muscus helmintocordon, ein Moos, welches auf der Inſel Korſika gezeugt wird; es iſt ein ſehr gutes Wurmmittel.

Muscus marinus, ſ. Meermoos.

Muscus pulmonaris, ſ. Lungenkraut.

Muscus terrestris clavatus, ſ. Bärlapp.

Muſivgold, ſ. Malergold.

Muſivſilber, ſ. Malerſilber.

Muskateller, Muskatwein, (Vinum muscatellum) eine Art ſüßer und lieblicher Weine, die beſonders aus Italien und Frankreich zum Handel kommen. Von dem franzöſiſchen Muskateller ſind vornehmlich die aus Provence, Languedok und Rouſſillon berühmt. Der Muskat von Riveſaltes und Lünel gehören mit unter die feinſten und koſtbarſten. Beide werden an Ort und Stelle nach Pieces oder Queuves gehandelt. Der Frontignan folgt ihnen in der Güte und im angenehmen Geſchmack. Hernach der Montbaſin, oder eigentlich Montbaſon. Der Muskateller von Beziers iſt unter dieſen der geringſte und wohlfeilſte.

Man handelt dieſe Weine nach Orhoft, und läßt ſie von Bourdeaux oder Cette kommen. Die Muskatellerorhöfte halten 29 Veltes. Der Beziers-Muskatwein gilt höchſtens die Hälfte, was die feineren Sorten gelten; aus dieſer Urſache werden gar oft die beſten Fäſſer ausgeſucht, und für feinere Weine ausgegeben. Von faſt allen genannten Sorten hat man weiſſe und rothe. Die letztere ſteht bei verhältnißmäßig gleicher Güte insgemein etwas höher im Preiſe. Da dieſe Muskatweine hie u. da in Deutſchland, im Nördlichen Europa u. ſ. w. ſehr geſucht ſind, und ein wichtiger Handel damit getrieben wird, ſo wollen wir hier etwas umſtändlicher davon reden.

Frontignan oder Frontignac iſt unter allen ſüßen Weinen, die wir aus Languedok erhalten, der vorzüglichſte, und derjenige, welcher ſich am beſten u. längſten hält. Er hat die gute Eigenſchaft, daß er von Jahr zu Jahr der Vollkommenheit näher kommt; auch iſt er rein und unverfälſcht. Seine Zubereitung iſt einfach und ungekünſtelt. Muskateller von Lünel hat einen noch feinern und lieblichern Geſchmack; er dauert aber weniger, als Frontignan. Man muß bei ſeiner Wahl noch behutſamer verfahren, und ſehr dafür ſorgen, daß man ihn unverfälſcht erhalte. Es gibt weiſſen und rothen Lünel. Der letztere heißt in Frankreich Muscat de Clermont, geht aber unter dem Namen rother Lünel, häufig nach Norden. Muskat von Riveſaltes iſt eigentlich ein gekochter Wein, der aber mehr Süßigkeit und Geiſt hat, als die vorhergehenden Sorten. Es iſt ein überaus liebliches und köſtliches Getränke, das den Capweinen nicht viel nachgibt; aber eben dieſe Vorzüge ſind auch Urſache, daß manche Verfälſchung damit vorgeht. Die Menge, die man von dieſem Weine an Ort und Stelle gewinnt, iſt bei weitem nicht ſo groß, als das, was unter ſeinem Namen zum Handel gebracht wird. Muskatweine von Montbaſon und Beziers haben einen weniger feinen und lieblichen Geſchmack, als jene, werden aber doch in auſſerordentlicher Menge in verſchiedene Provinzen des Reichs, und nach England, Holland, Bremen, Hamburg und Stettin ausgeführt. Der Beziers-Muskat wird an Ort und Stelle nach Muids gehandelt, deren jeder 90 Veltes hält. Im Lande werden alle dieſe Weine in Fäſſern, und meiſtens noch ſo, wie ſie auf dem Lager liegen, verkauft; die Beſteller aber, vornehmlich die aus fernen Gegenden, laſſen ſie gewöhnlich auf Flaſchen abziehen, und ſo verſenden. Viele Leute ſind der Meinung, daß der Frontignan und Lünel nicht von Natur den lieblichen Geſchmack an ſich haben, ſondern daß dieſer durch die Kunſt hervorgebracht ſey. Aber dies iſt falſch; der Wein wird an Ort und Stelle ohne alle Kunſt, und ſo einfach als möglich, zubereitet und unverfälſcht abgeſchickt. Nur in den franzöſiſchen und deutſchen Seeſtädten erfährt die Waare zuweilen Veränderungen, die ihrer Güte ſchaden, oder die Weinkünſtler machen den Wein nach, und bringen ihn für

ächten zum Handel. Die Liebhaber ächter Frontignan- und Lünelweine fahren also am sichersten, wenn sie die Waare entweder aus der ersten Hand, oder aus Oberburgund, insonderheit von Beaune und Montpellier beziehen. Die Weine können alsdann auf den Rhone- und Saoneflüssen eine schöne Strecke mit geringen Kosten fortgeschafft werden.

Unter den provencer Muskatweinen sind der St. Laurent, Cande-perdrix u. Ciotat die schmackhaftesten und angenehmsten. Die leichteren Sorten gehen in großer Menge nach Norden, besonders nach Rußland; ausserdem auch häufig nach Italien.

Unter den italienischen Muskatellern sind vorzüglich der von Sirakusa in Sizilien, der Moscato, Giro und Cannonao von Cagliari, der Muskat von Algheri und Oliastra in Sardinien, u. verschiedene aus Toskana, z. E. der Castello, ein weisser lieblicher Wein, der am Berge Morello wächst, und die von Stiano, Chianti, Brolio, Camojano, Carmignano und Camugliano, berühmt. Die beiden letztern sind sehr dauerhaft. Die sardinischen und sizilianischen vertragen nicht allein die Schifffahrt recht gut, sondern verbessern sich noch gar merklich durch das Liegen. Die Insel Lipari gibt ebenfalls schöne Muskatweine. Livorno ist der Platz, der das meiste von diesen Weinen an die Ausländer liefert. Auch von Corfu, Cypern und Kandia erhalten wir vortreffliche Sorten Muskateller. Mit sogenanntem levantischen Muskatweine treiben Genua und Triest einen ansehnlichen Handel. Mit Muskatellertrauben versehen Languedok und die Provence die übrigen Länder. Ihr Gebrauch ist bekannt; man verspeiset sie als Konfekt. Diese Trauben werden auch häufig in Branntwein eingelegt, und über Bordeaux, Cette und Avignon zum Handel gebracht. Bei Schiffsladungen rechnet man zu Cette 8 Orhoft Muscatwein für eine Last.

Muskatblüthe, Muskatblumen, s. Muskatnüsse.

Muskatnüsse, sind die Früchte ostindischer Bäume, welche an Gestalt ungefähr unsern Pfirsichbäumen gleichen, und in Ostindien sowohl wild wachsen, als auch durch die Nüsse fortgepflanzt werden. Die Früchte selbst sind anfangs grün, und runzlicht, hernach nehmen sie eine goldgelbe Farbe an. Die auswendige Schale ist wie das Grüne an unsern Wallnüssen. Diese äussere Schale wird von einer andern gespaltenen, harten und gelben Schale umschlossen, woran auswendig die Macis- oder Muskatenblüthe oder Folie, eigentlich Holländ. Foelie, Foely, strichweise anliegt, inwendig aber die Nuß enthalten ist. Wenn die Frucht die gehörige Reife hat, so springt die äusserste weiche Schale auf. Alsdann sammelt man die Blüthe, zerbricht die darunter befindliche harte Schale, und liest auch die Nüsse besonders ab. Die letztern werden von den Insulanern in Kalkwasser gewaschen, damit sie vor dem Wurmstich sicher seyen. Nachdem die Nüsse auf der Stelle in Kalkwasser eingeweicht, und die Blumen getrocknet worden sind, so werden von dem letztern Artikel 3 Sorten gemacht. Klimmfolie heißen die Blumen, welche von gepflückten Nüssen abgenommen werden, Raapfolie, die von abgefallenen und aufgeklaubten Nüssen, Gruis- oder Stoffolie, die von halbreifen Nüssen abgepflückten. Die letztere Sorte gilt nur die Hälfte so viel, als was die andern Sorten gelten. Die Folie wird in Sockeln, eine Art Körbe von Matten, oder aus Blättern geflochten, eingepackt. Diese halten 161 Pf. im Gewicht; man rechnet aber nur gerade 160 Pf. Die erste oder feinste Sorte ist in Sockeln mit 3 Handgriffen; die zweite oder Raapfolie mit zweien, und die dritte oder Gruisfolie nur mit einem Handgriff.

Das eigentliche Vaterland der Macisnüsse sind die moluckischen Inseln, besonders Banda; doch kommen sie auch auf der Küste von Neu-Guinea, auf dem Eylande Borneo, und in einigen andern Gegenden dieses Welttheils fort. Ehedem hatten die Holländer als Besitzer der moluckischen Inseln, den Alleinhandel mit dieser Waare, so

wie auch mit der Macisblüte und den Gewürznelken. Ihre ostindische Kompagnie hatte diesen ungemein wichtigen Zweig des Gewürzhandels schon seit langer Zeit in Händen. Aber England und Frankreich versuchten bald diesen Vortheil den Holländern zu entreissen. England versuchte seit mehreren Jahren die Pflanzung auf Balambangam, Frankreich den auf den Inseln Bourbon und France, so wie in Mahe oder Sechelles. In den vorigen Zeiten waren die Muskatnüsse bei der holländischen Gesellschaft immer wohlfeiler, als die Gewürznelken, zu haben; allein seit einiger Zeit verhält sich dies umgekehrt. Bei den Verkäufen von 1784 z. E. gingen die Nüsse für 121 bis 122 Stüber ab, die Nelken aber wurden für 60 bis 63 Stüber losgeschlagen. Auch wurden ehedem die Nüsse im ostindischen Hause von sogenannten Kruytleesers sortirt, und in dreierlei Gattungen, nämlich feine Sorte, Sortenwaare, u. Rumpfnüsse, unterschieden. Jetzt macht man weniger Umstände, da dieser Artikel so gesucht ist, und verkauft alles durcheinander. Was eigentlich heutigestages von Muskatnüssen zum Handel gebracht wird, besteht nur in magern, von Würmern durchbohrten Nüssen, oder Rompnüssen, die aber jetzt theurer sind, als vormals die auserlesene Sorte. Im Jahr 1790 bezahlte man die angefressenen Nüsse mit 200 Stüv., die lichte Sorte Folie mit 51 fl. 6 den., die braune mit 41 fl. 6 den., die Nägelein mit 58 Stüv. Die Macis, Muskatblüthe oder Folie wird in lichte oder weisse, und in braune oder ordinaire sortirt. Jene steht 12 bis 15 Procent höher im Preise, als diese. Sie ist in Tonnen oder Quarten, und wird netto Tara gehandelt. Die Kompagnie gibt 2 Procent Sconto für baare Bezahlung, und setzt ein Promille für die Armen zu. Das Kaveling besteht in 600 bis 700 Pf. Die holländische Gesellschaft liefert auch eingemachte Muskatnüsse, die, weil sie noch frisch sind, im Lande selbst mit Zucker oder Syrup eingelegt werden, wie auch Macisöl und Muskatnußöl. Jene werden Stückweise, u. diese nach Unzen gehandelt. Eine geringere Sorte dieses Oels kommt in Tafeln zum Handel, und wird Pfundweise verkauft.

Beim Einkauf der Muskatnüsse muß man solche wählen, die schwer u. nicht wurmstichig oder hohl sind. Betrüger kleben die Wurmlöcher mit einem Kleister zu, worin pulverisirte Nüsse gemengt sind. Die Macis muß schön hell von Farbe, dabei auch frisch, aber doch nicht feucht seyn. Alle diese Artikel werden häufig in Speisen und zu Arzneien gebraucht. Ihre medizinischen Kräfte bestehen vorzüglich darin, daß sie die Nerven, das Gehirn, den Magen und die Eingeweide stärken, dabei trocknen und anhalten, weswegen man sie gegen viele Uebel mit Nutzen gebraucht. Die Oele kommen vielfältig unter die Balsame, Salben, u. dgl.

Muskatellerrosinen, s. Rosinen.

Muskatenholz, s. Lettern-holz.

Muskatwein, s. Muskateller.

Musketen, s. Gewehr.

Muskusratze, s. Zibetratze.

Muslinet, s. Mousselinet.

Musquetier-Borten, s. Galonen.

Musquitospitzen, s. Puntas.

Mussarelle, eine Gattung kleiner schmackhafter Käse, die in der Gegend von Pestum in Sizilien verfertigt, und besonders ins Neapolitanische ausgeführt werden.

Musselboroughs, sind grobe wollene Serichen, so genannt von dem Orte, wo sie am häufigsten gemacht werden.

Musselin, s. Mousselin.

Musslaer, s. Ungar. Wein.

Mustela, s. Wiesel.

Mustum, s. Most.

Mutterkiste nennt man beim Leinwandhandel eine kleine Kiste mit einzelnen Leinwandstücken, als Muster oder Probe. Gewöhnlich versendet man sie mit großen Packen, damit man beim Verkauf nicht nöthig habe, erst die großen Packen zu öffnen.

Mutterharz, s. Galban-Gummi.

Mutterhering, s. Alose.

Mutterkümmel, Kramkümmel (Semen cumini) ist größer als Fenchelsamen, länglicht, gestreift, grünlich, oder graugelb, und hat einen starken Geruch und Geschmack. Es ist eigentlich der römische in Aegypten und Aethiopien wild wachsende Kümmel (Cuminum Cyminum), der auch häufig in Italien, Sicilien und Malta gebaut wird; s. Kümmel.

Mutterkraut, Meterkraut, (Matricaria, Parthenium) ein wohlriechendes Kraut, mit zusammengesetzten Blumen, die einen gestrahlten Rand haben. Man hat einfache, gefüllte, und noch mehrere Arten. Blätter und Blumen von diesem Kraute werden in der Medizin gebraucht.

Mutterkraut, s. Herzgespannkraut.

Mutternägelein, s. Nägelein.

Mutterzimmet, s. Zimmet.

Mützen, sind bekannte Kleidungsstücke, die beiden Geschlechtern zur Bedeckung des Hauptes dienen. Es gibt Mützen von allerlei Stoffen, Gestalten und Farben; indessen wollen wir hier nur diejenigen berühren, welche eigentlich einen Gegenstand des Handels abgeben. Baumwollene gewürkte und gestrickte Müzzen verfertigt man in großer Menge hie und da in Deutschland, besonders in Sachsen, Thüringen, zu Gotha, Erfurt, Eisenach, Chemnitz im Erzgebirge, zu Hanau, Offenbach am Mayn, im Salzburgischen, und anderwärts. Wollene Mützen liefern Nottingham und Derby in England, Jütland, die Mark Brandenburg, Schlesien, Sachsen, Frankreich. Bautzen in der Oberlausitz, Breslau, ꝛc. zeichnen sich durch ihre Arbeiten in diesem Fache aus. In England sind auch Leicester, Bewdley, Witney und Colchester durch die schönen und feinen wollenen Mützen, die sie verfertigen, im Rufe. Bewdley liefert die sogenannten Monmauths-Mützen, die häufig nach Holland gehen. Frankreich schickt eine ausserordentliche Menge baumwollener und leinener Müzzen zum Handel. Die vornehmsten Arten liefern Chateau-Salins in Lothringen; an diesem Orte werden häufig gestrickte Mützen, gewürkte, halbfeine und ordinaire Sorten gemacht. Annonay in Vivarais führt viele weisse oder rothe sogenannte levantische Mützen nach den türkischen Ländern, der barbarischen Küste und nach Afrika aus. Bar-le-Duc verschickt insonderheit baumwollene Mützen, die nach Art der von Troyes und Arcis gewebt sind. Bar-sur-Seine in Bourgogne besonders mittelfeine baumwollene Müzzen. Zu Marseille und Orleans werden die rothen Turbane, oder türkischen Filzmützen verfertigt, die im Morgenlande so beliebt sind. In Italien liefern Galipoli im Königreich Neapel, und die Insel Malta, in großer Menge verschiedene Sorten baumwollener Mützen. Venedig ist der Platz, der Dalmatien, Sclavonien und viele von den türkischen Provinzen mit den rothen Kalotten oder Kappen versorgt, und hiermit einen wichtigen Handel treibt. Auch versieht es viele Gegenden von dem übrigen Italien mit sogenannten Berettini aller Art. Holland ist durch seine rothen Mützen von Sammet, Biberhaar und Wolle in vorzüglichem Rufe. Es führt viel davon nach Amerika, Ostindien, u. s. w. aus.

Myrabolet, Myrgelet, eine geringe Sorte von Myrhen im Levantischen und ostindischen Handel, zu Surate ꝛc.

Myriagramme, s. Gramme.

Myrica, Myrix, s. Tamarisken.

Myristica, s. Muskatnuß.

Myrobolanen, Myrobalani. Unter diesem Namen bekommen wir aus Ostindien und dem Morgenlande fünferlei Gattungen (quinque genera Myrobalanorum) sehr zusammengetrockneter fleischigter Früchte von ganz verschiedenen Gewächsen, die wir bis auf eine einzige Art, nämlich Phyllanthum emblicam L., nicht kennen. Man erhält die Früchte durch die Handlung aus Malakka, Java und Macassar; doch kennt man das Ge-

wächs noch lange nicht so genau, daß wir von seiner natürlichen Geschichte die gehörige Data beibringen könnten. Die Araber haben diese Früchte bei uns eingeführt, doch ohne uns weitere Nachricht davon zu geben. Sie weichen in der äussern Gestalt von einander ab. Sie sind solche fleischige mit einer Nuß versehene Früchte, welche die Botanisten Drupas nennen. Der Geschmack ist, ausser an den gelben Myrobalanen, überaus herbe und zusammenziehend, bei der gelben aber bitter und herbe. Sie geben mit Eisen, Vitriol und Wasser eine wahre Dinte. Einige behaupten, daß auch die ostindischen Zitze mit solchen Früchten vorbereitet werden, damit sie lebhaftere Farben annehmen und länger behalten. Gelbe Myrobalanen, (Myrobalani Citrinae) sind länglichrund, an beiden Enden stumpf, schwärzlich, und fast Daumens lang. Die großen braunen oder schwarzbraunen Myrobalanen, (Myrobalani Chibulae) sind größer als die vorhergehenden, unterscheiden sich auch noch durch ihre etwas kegelförmige Gestalt. Hingegen die runden oder belliriſchen Myrobalanen (Myrobalani Billiricae) sind halbrund und in Form einer Muskatnuß. Sie haben einen kurzen Stiel Die aschgraue Myrobalanen (My obalani Emblicae) scheinen kleine eckigte dunkelbraune oder schwärzlichte ungleiche Stücke einer zerschnittenen Frucht zu seyn. Die indianiſche Myrobalanen, (Mirobalani Indicae) die kleinsten unter allen, sind schwarz und runzlich, haben eine eyrunde Gestalt, und inwendig eine pechfarbene Subſtanz. Man bringt diese Früchte theils getrocknet, theils in Zukker oder Syrup eingemacht, aus Indien zum Handel. Die Holländer führen sie allen Nationen zu.

Myrhen, (Myrha) ein hartes und trocknes harzigtes Gummi von einem dornenartigen Gewächse, das in der Levante und in Oſtindien zu Hause ist, und von der holländiſchen, engliſchen und einigen andern Kompagnien in großer Menge nach Europa gebracht wird. Die Materialisten zu Livorno, Marseille und Amsterdam unterscheiden Artikel in dreierlei Sorten. Die feinste, ital. Mirha eletta, ist in schönen hellen Tropfen, goldgelb von Farbe, und weiß gesprenkelt. Die Mittelsorte ist röthlich, in Stücken von allerlei Form, und nur zum Theil mit hellen Tropfen vermiſcht. Die geringste, welche man Myrhen in Sorten nennt, sieht nur etwas röthlich, größtentheils aber braun und erdfarben aus. Alle genannte Sorten haben übrigens einen scharfen, bittern und gewürzhaften Geschmack, auch einen starken und balsamiſchen Geruch. Je reiner, durchsichtiger, leichter und zerbrechlicher die Stücke sind, und je kleinkörnichter, desto mehr schätzt man sie. Die Farbe von der besten Art muß entweder gelb oder weißlichbraun seyn. Myrhen in Sorten sind gemeiniglich mit Erde und andern fremden Dingen verunreiniget.

Man bringt die Myrhen theils in Kisten, theils auch in Ballen zum Handel. Die letzteren sind von Leder, und halten 4 bis 500 Pf. im Gewicht. Die feinste Sorte wird von Mocha am rothen Meere, so wie von Bassora und Maskat gezogen. Ausser den oben erwähnten Kompagnien liefern uns auch Venedig, Livorno und Marseille viel von diesem Artikel. Zu Livorno unterscheidet man die Waare in Tropfenmyrhen, Mirha in lagrime, welches die feinste und theuerste Sorte ist; Mirha in meza lagrima, oder halben und gebrochenen Tropfen, die Mittelsorte; und Mirha ordinaria, die geringste. Die Waare wird überall auf netto Tara gehandelt. Man gebraucht die Myrhen, ihrer erwärmenden, zertheilenden und giftwiderstehenden Kräfte wegen, stark in der Medizin. Betrügliche Handelsleute machen oft falsche Myrhen aus großen und kleinen Stücken Kirschgummi, welche in eine mit Wasser gemachte Myrhenbrühe gelegt und hernach, noch etwas feucht, mit feinem Myrhenpulver gepudert worden waren.

Myristica, ſ. Muskatnuß.

Myrlis, ſ. Kerbel.

Myrthen, ſ. Mirten.

Myrtillus, ſ. Heidelbeer.

Myxa, ſ. Bruſtbeer.

N.

Nabelkraut, (Umbilicus veneris, Acetabulum majus) fr. le nombril de Venus, cotyledon. Diesen Namen führen unterschiedliche Kräuter, die aber, was ihre Eigenschaft u. Gestalt betrifft, wenig oder nichts mit einander gemein haben. Z. B. das Nabelkraut, welches auch Cymbelkraut, (Elatine hederacea) genannt wird, ist eine Gattung Leinkraut (Linaria); es wächst am liebsten auf und zwischen altem Gemäuer; man braucht es in Apotheken. Von einer andern Art, die auch Durchwachs, Bruchwurz, (Elatine perfoliata) heißt, kömmt unter diesem Artikel das Nöthige vor. Nabelkraut ist übrigens ein Kraut mit runden, etwas hohlen Blättern, und runder Wurzel, von Gestalt einer Olive. Die Wurzel wird in der Medizin gebraucht.

Nabelsaamen, s. Klebkraut.

Nachtschatten, (Solanum) la morelle, ein Kraut mit einblätterichter regulairer Blüthe, und viel körnichten Beeren von verschiedener Größe. Arten hiervon sind: der steigende Nachtschatten, Hindschkraut, Je länger je lieber, Bittersüß, Mäuseholz, Alpranken, (Solanum Dulcamara L,). Die ganze Pflanze hat einen widrigen Geruch, der aber in der Rinde der holzig gewordenen Theile stärker ist. Der Geschmack der Rinde, so wie auch der Stiele, ist bitter; er verändert sich aber während des Kauens in einen unangenehm süßen. Von den Jägern wird die Rinde zur Fuchswitterung gebraucht. In Apotheken werden davon die obern getrockneten Stengel und Blumenstiele, so wie die getrocknete Rinde von der Wurzel und von den starken untern Ranken, geführt. Die ersteren haben auch bei der Vieharznei ihren Nutzen. Die Rinden sind hin und wieder in starkem Gebrauch. Die Anwendung des frischen Krautes in den Wiegen, um den Kindern Schlaf zu machen, gehört unter die verbotenen.

Nachtschlüsselblume, s. Weiderich.

Nackende Hure, s. Zeitlose.

Nachtviolen, s. Violen.

Nadeln, sind bekannte Werkzeuge von verschiedener Materie und Gestalt, theils zum Zustecken von Kleidungsstüken, theils zum Nähen, theils auch noch zu andern Gebrauch bestimmt. Sie bestehen gemeiniglich aus einem metallenen an dem einen Ende zugespitzten, an dem andern aber entweder mit einem Knopf, oder mit einem länglichten Loche versehenen Drathe. Die erstern heißen Steck- oder Knopfnadeln, fr. l'épingle, die andern Nähnadeln, fr. l'aiguille à coudre. Ausser diesen hat man noch Haarnadeln, fr. aiguille de tête, le poinçon, épingle de cheveux, Packnadeln, fr. aiguille d'emballeur, Spicknadeln, la lardoire, Schreibtafelnadeln, Stricknadeln, aiguille a tricoter, Staarnadeln und mehrere. Ueberhaupt machen die Nadelfabriken ein ansehnliches Gewerbe aus; ihr Vertrieb ist um so stärker und sicherer, da sie ausser den gemeinen Steck- und Nähnadeln von allerlei Größe und verschiedenen Nummern, auch noch besondere Arten für Schlosser, Riemer, Sattler, Tuchmacher, Kirschner, Lichtzieher, u. dergl. verfertigen. Auch Seegeltuchnadeln werden häufig verbraucht.

Die Stecknadeln sind entweder von Messingdrath oder von Eisendrath gemacht. Erstere werden aus reinem oder aus vermischtem Metall verfertigt; die Engländer versilbern sogar die feinsten Arten. Die aus Eisendrath gemachten Stecknadeln sind gemeiniglich schwarz angelaufen, so daß man sich ihrer zu Trauernadeln bedienen kann. Sie heißen dann Trauernadeln. Hie und da bleiben sie auch weiß, welches aber in den meisten Ländern verboten ist.

Gute Nähnadeln müssen aus mit Stahl versetztem Eisendrath gemacht seyn. Diese Art wird besonders in England, so wie in der Grafschaft Mark, vorzüglich zu Iserlon, verfertigt. Die daraus fabrizirten Na-

deln dürfen sich weder biegen, noch zerbrechen, sie müssen eine länglichtscharfe Spitze, und ein länglichtes Oehr haben. Die Fabriken gebrauchen dazu Drath, welcher unter dem Namen Nadeldrath von No. 23. 24. und 25. bekannt ist. Bei der Fabrik geht eine Nähnadel wohl 75mal durch die Hände, ehe sie für vollendet anzusehen ist. Der Drath wird zuerst in der Länge zweier Nadeln zerschnitten, und an beiden Enden auf einem Schleifstein zugespitzt, worauf man sie in der Mitte wieder in zwei Theile oder Schäfte von einander schneidet. Wenn dies geschehen ist, so wird der obere Theil eines jeden Schafts, wenn er zur Nähnadel bestimmt ist, breit geschlagen, und dann wird auf einem spitzigen in einem Schraubestocke befestigeten Stifte ein spitziger Punkt eingeschlagen, um die Stelle anzudeuten, wohin das Nadelloch kommen soll. Neben der Spitze dieses Stiftes sind Widerlagen angebracht, welche genau das Mittel bestimmen, die das Nadelloch bei der Auflage haben muß. Nun werden die Löcher aus freier Hand mit kleinen spitzigen aber langen Meißelchen, je nachdem es die Sorte der Nadeln erfodert, vollends durchgeschlagen, wozu man abgerichtete Kinder gebraucht. Hernach kommen die Nadeln auf die Scheuer. Die Nadelscheuer wird durchs Wasser getrieben. Hier werden die Nadeln zwischen Zwillich gerade neben und auf einander gelegt, mit feinem klaren Sande bestreut, und mit zerlassener Butter begossen. Endlich werden sie in viereckigte Töpfe mit klaren Hornspänen gelegt, den man dann mit Lehm verklebt, und in den Ofen setzt. Wenn die Nadeln die gehörige Gluth haben, so werden sie in kaltes Wasser gezettelt und gehärtet. Die verschiedenen Sorten theilt man in Nähnadeln nnd in Schneidnadeln ein. Von den erstern hat man die Nummern AA. und A. bis S., von welchen die ersten die größten, und die letztern die kleinsten und zartesten sind. Die Schneidenadeln hingegen unterscheidet man durch A A. bis O.

Gute Stecknadeln müssen nach dem Verhältniß ihrer Dicke steif seyn, die Spitzen müssen gut gerundet, der Kopf muß proportionirlich und rund seyn; letzterer muß recht auf dem Ende des Schafts stehen. Der ganze Körper der Nadeln aber muß recht weiß aussehen. Auch der Drath zu Stecknadeln wird so in zwei Schäfte zerschnitten u. zugespitzt, wie der Drath zu Nähnadeln. Der Knopf oder Kopf aber wird mittelst einer Stampfe aus einem Drathgewinde gebildet. Der Engländer Harris fabricirt auch Stecknadeln aus Eisendrath mit gegossenen Köpfen. Fecker in Paris goß Stecknadelköpfe, 60 auf einmal in einer eignen Form. Die besten Nadeln von dieser Art liefern die englischen und französischen Fabriken, in Deutschland aber Nürnberg, Aachen, Iserlon, Carlsbad, Burtscheid, Schwabach, Altena, Menden im Cöllnischen, ꝛc. Nähnadelfabriken hat Deutschland in Westphalen, Franken und Bayern. Aachen und Burtscheid haben die ansehnlichsten Institute dieser Art. Die Nadelfabriken an beiden Orten ernähren gegen 20000 Menschen. Hernach folgen Iserlon, Menden und Cölln am Rhein; die Fabriken dieser Oerter sind aber schon von minderm Belang.

Franken hat seine beträchtlichsten Nähnadelfabriken zu Schwabach, wo einige hundert Meister und Gesellen in diesem Fache arbeiten, so wie auch zu Lauf, zu Abenberg, zu Weissenburg und zu Pappenheim. Die Nürnberger Nähnadeln gehören zu den vorzüglich guten. Man zieht sie der Schwabacher Waare vor; sie stehen aber auch etwas höher im Preise. In Bayern sind ansehnliche Nadelfabriken zu Mohnheim und Röglingen. Auch zu Breßlau, Potsdam, Durlach und an einigen andern Orten sind Nadelfabriken, die indessen mit jenen nicht gleichen Rang halten.

Alle diese deutschen Werkstätte verfertigen nicht nur für fast ganz Europa, sondern auch für die übrigen Welttheile die benöthigten Nähnadeln; man kann annehmen, daß Deutschland für diesen Artikel jährlich einige Millionen Thaler löset.

Man unterscheidet zwar im Handel

die Waare in englische, französische und spanische; aber sehr oft sind diese Sorten blos deutscher Herkunft. Weil man in Deutschland gewohnt ist, nur das, was der Ausländer liefert, für gut und schön anzusehen, so lassen die englischen und französischen Stahlarbeiter die deutschen Nadeln in Menge kommen, fahren darüber noch ein paarmal hin, geben ihnen mehrere Politur, packen sie hernach in buntes oder Gold- und Silberpapier ein, und verkaufen nun die ursprünglich deutsche Waare dem Deutschen und Ausländer für eigenes Fabrikat zu einem viermal höhern Preise, als sie in den deutschen Fabriken gekostet hat. — Spanische Nadeln gibt es gar nicht; es wird nur eine Gattung Nadeln, die meist nach Spanien bestimmt ist, mit diesem Namen belegt.

Man verkauft die Nähnadeln zu Hunderttausend im Großen; zu Tausend im Kleinen, und zu Hundert, Fünfzig und weniger im Garkleinen, oder in der Vereinzelung.

Die Nähnadeln haben verschiedene Beinamen, z. B. diejenigen, welche stark nach Frankreich gehen: Aiguilles à chasse ronde aux marques de l'Autriche, du Soleil, Cocq, de la Fortune, de l'Ange u. s. w. Diese macht man vorzüglich zu Nürnberg, Schwabach, Weissenburg und Pappenheim. Aiguilles à la coupe oder façon de Paris, d. h. hohlgesitzte Nadeln, gehen nach Frankreich und Spanien; diese werden ebenfalls an den gedachten Orten, am schönsten und besten aber doch zu Aachen und Burtscheid, verfertigt.

Chasse longue, und Chasse carrée, oder Nadeln mit langen, mit viereckigten Oehren, (welche letztere in Aachen fälschlich Rundaugen, genannt werden) gehen nach Italien, Frankreich, der Levante, nach Ost- und Westindien, so wie auch nach Spanien und Portugal. Sie sind bezeichnet:

Marca Moro II. (I. B. P. 4 $ N.)

Man macht sie an allen den vorgenannten Oertern, vorzüglich aber zu Aachen und Burtscheid. Nach Norden, Deutschland, Ungarn, Polen führt man alle Arten dieser Nadeln.

Die Aachner Waare kommt in großen langen viereckigten Packeten, die mit starkem Leinen umschlagen sind, zum Handel. Das Packet enthält gewöhnlich 50000 Stück von unterschiedlicher Größe oder Feine. Es gibt ihrer von Nro. 1., die gröbste, bis auf 22., die feinste Sorte, so daß die steigende Nummer immer feinere Waare enthält. Jedes Hauptpacket besteht aus dreizehn kleinern, nämlich zwölf von 4000 und einem von 2000 Stück. Das Packet von 4000 Stück enthält kleinere zu 1000 Stück; hiervon hat das letztere vier Abtheilungen zu 250 St. Auf jedem dieser verschiedenen Packete ist der Name und das Zeichen des Fabrikanten, die Nummer der Nadeln, und ihre Anzahl aufgedruckt. Alle sind in weissem Papier, bis auf die von 250 Stück, welche in dunkelblauem Papiere sich befinden.

Die dreizehn größten Packete, woraus das 50000 besteht, sind in grobes weisses Papier eingepackt, mit Bindfaden geschnürt, und in Schweinsblase eingeschlagen; darüber ist noch eine Emballage von grauer Packleinwand; auf dieser sind mit Dinte die im großen Packet enthaltenen Nummern bemerkt.

Die Aachner Fabriken liefern folgende Sorten Nadeln: Superfeine englische Rund- und Langaugen, No. 1. bis 12; dergleichen à la Grècque; nach Pariser Art No. 1 bis 7; dergl. kurze und dicke, No. 1. bis 8; lange Sajet- und Strumpfnadeln, No. 1-4; tatanne oder kleine Stopfnadeln, No. 00-8. Alle diese Sorten werden nach englischer Weise fein polirt, und in violettem englischem Papier verschickt. Man hat da auch noch gemeinere Sorten, nämlich: Superfeine, à la Coupe, No. AA-P. in violettem Papier, dergl. zweite Sorte, AA-P. in blauem Pa-

pier. Viereckige Rund- und Langaugen No. 1 bis 13. Lange Sajetten oder Strumpfnadeln, AA bis H. Kurze Strumpfnadeln, No. 1. bis 7. Sevette und kleine Stopfnadeln, No. 1. bis 8.

Die Nadelburger Fabrik in Wienerisch-Neustadt liefert sogenannte Langaugen von zweierlei Gattung, von welchen die eine durch No. O. und No. 1., die andere durch No. 2. bis 6. unterschieden ist. Rundöhrigte, mit den Zeichen a. a. a., a. a. und einfach a. Sogenannte Bremer Nadeln, ebenfalls mit den Zeichen: dreifach a., zweifach und einfach a. Spanische Nadeln, eben so. Ordinaire Schuster- Kirschner- u. Handschuhmachernadeln; langöhrige und breitspeerige Schusternadeln; Bauernadeln, mit den Buchstaben P. P.; Speernadeln, P. P.; Zischmenmachernadeln; Tapeziernadeln; Schnürmachernadeln; Riemernadeln, und Stopfnadeln. Die Nadeln dieser letztern Fabrik fangen an nicht mehr so beliebt zu seyn, als sie es vor Jahren gewesen sind. Man tadelt an ihnen, daß sie sich leicht biegen, weil die Materie zu weich ist. Die besten Stecknadeln sind die Englischen. Auf diese folgen die Carlsbader in Böhmen.

Nürnberg schickt jetzt zwölferlei Sorten Stecknadeln zum Handel. Von der ersten Sorte wiegt das Tausend 3 1/2 Pfund; von der zweiten 2 1/2 Pf.; von der dritten 2 Pf.; von der vierten 1 1/4 Pf.; von der fünften 1 Pf.; von der sechsten 20 Loth; von der siebenten 10 Loth; von der achten 8 Loth; von der neunten 4 Loth, u. s. w. im Gewicht. In Schwaben zeichnet sich Gierwangen durch seine Nadelfabrik aus.

Die englischen Nadelfabriken liefern folgende Sorten von Nähnadeln: Common; Best common; Best London, or Milliners needles (Kronnadeln); dito Long-eye, and Lo Lo-eye; White Chapel in 5 Sorten, fine, between (mittelfein) und superfine, sharps (spitze) and blunts (dicke); White Chapel long-eye; fine dorning needles (Stopfnadeln); auch embroidering needles (Sticknadeln); yarn darning needles (Sajettnadeln); long-eye; Langaugen und round-eye, Rundaugen; looping needles, für Hutmacher; french quitting and cotton needles, Piquenadeln; Tambour needles, Tambourinnadeln. Die Engländer machen jetzt sogar vergoldete Nähnadeln, welche dem Roste nicht ausgesetzt sind, aber freilich auch mehr kosten, als die gewöhnlichen. Eine der schwersten Aufgaben, Nähnadeln hart und doch nicht zerbrechlich zu machen, ist von den Engländern dadurch gelöst worden, daß sie die Nähnadeln aus Cementationsstahl verfertigten, den sie mittelst der Holzkohlen in deutschen Stahl verwandelten, nochmals cementirten und hernach wieder in Päcken bei Holzkohlen schmiedeten. Die Kunst, Nähnadeln von gegossenem Stahl (Gußstahl) zu verfertigen, erfanden vor wenigen Jahren ebenfalls die Engländer. In England sind verschiedene Oerter in Warwickshire ihrer schönen Nadeln wegen im Rufe.

In Frankreich liefern diese Waare vorzüglich: Aigle in der Normandie, und Erpouse, bei eben dieser Stadt; Bois-Arnaud, bei Rugles; Bourg, in Perche; Francheville, bei Verneuil; Herponnay und Juignette, bei Rugles; Moreuil, vier Meilen von Montdidier; Troyes in Champagne.

Man verfertigt zu Aigle hauptsächlich Stecknadeln auf englische und allerlei andere Art. Diese machen hier einen wichtigen Gegenstand des Handels aus. Man unterscheidet die Waare, und stellt die Preise nach den Nummern, die sich nach ihrer Größe und Dicke richten. Sie fangen mit No. 3. an, (hierunter begreift man die kleinsten, welche den Namen Camions führen) und steigen bis auf 36 hinauf, in dieser Folge: 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 12, 14, 16, 17 18, 20, 22, 24 26, 28, 30, 32, 34, 36. Diejenigen, welche über diese Nummern gehen, führen die Namen Houzeaux und Epingles à la Reine; sie sind entweder weiß oder gelb, und machen eine besondere Klasse aus. Man macht ihrer von 30 bis auf 96, ja wohl gar 120 Linien, sie werden Pfundweise oder nach Tausend

gehandelt. Der Unterschied zwischen Houzeaux und Epingles à la Reine, liegt blos darin, daß die letzteren dünn, und jene dick sind.

Kantennadeln macht man hier von 30 bis 60 Linien in der Länge, die noch feiner ausfallen, als Epingles à la Reine; ferner, andere Sorten Kantennadeln, die gelb verkauft werden. Man unterscheidet die letztern durch Nummern des Gewichts, welches sie aber nicht zu halten pflegen, nämlich durch Namen der Dreipfündigen, Vierpfündigen, Fünfpfündigen, Sechspfündigen und Siebenpfündigen.

Man verfertigt auch in Menge solche Nadeln, die unter dem Namen Drapieres zum Handel kommen. Diese dienen zum Packen. Sie werden in Siebenpfündige, Achthalbpfündige, Achtpfündige, Neunthalbpfündige, Neunpfündige, Zehnpfündige, Eilfpfündige, Zwölfpfündige, Dreizehn- Vierzehn- und Fünfzehnpfündige unterschieden; die letztere Sorte ist die stärkste.

Es werden hier auch schwarze von 15 bis auf 120 Linien fabrizirt, nämlich sogenannte Ordinaires, und eine feinere Art, der man den Namen Repassées gibt. Letztere ist um die Hälfte theurer; sie wird sammt jener Pfundweise verkauft. — Gabelnadeln werden ebenfalls durch Nummern unterschieden, und entweder nach Pfund oder Tausend gehandelt.

Frankreich führt bei alle dem, daß es selbst Fabriken in diesem Fache besitzt, doch noch alle Jahre über eine halbe Million Livres im Werth an deutschen und englischen Stecknadeln ein. Die auswärtigen Handelsleute ziehen die Nadeln, welche sie aus den aigler Fabriken bedürfen, von den Märkten, die zu Rugles, nicht weit von Aigle, gehalten werden. Paris insonderheit verbraucht von dieser Waare ausserordentlich viel.

Beim Großhandel in Frankreich verkauft man die Nadeln nach Packeten von 6000 Stück. Die Tausende sind wieder in halbe Tausende durch einen breiten Raum, der sie der Länge nach scheidet, abgesondert. Das halbe Tausend ist wieder in Reihen von 50, und diese in halbe von 25 Stück eingetheilt. Die englischen Nadeln haben in der kleinsten Abtheilung nur 20 Stück, im Ganzen aber doch auch dieselbe Zahl.

Alle Packete sind mit einem rothen Zeichen versehen, das die Fabrik darauf drucken läßt. Die beiden halben Tausende sind mit einem Streifen Papier, der gegen zwei Finger breit ist, in der Mitte zusammengefügt oder umschlagen. Das Papier ist mit einer Nadel geheftet, welche die Stärke der Nummer anzeigt. Auf einem andern Papiere, das um die großen Packete von 6000 Stück geschlagen wird, ist auch das Zeichen des Arbeiters aufgedruckt. Es ist 3 Zoll im länglichten Viereck groß. — Man darf sich übrigens, wenn man die Waare nicht geradezu aus den Fabriken zieht, auf die Zeichen nicht verlassen. Die Zeichen der berühmtesten Anstalten dieser Art werden häufig nachgemacht.

Die schwarzen oder Trauernadeln sind nach ihrer Dicke oder Feine in No. 4, 5, 6, 7, 8, 9 und 10 unterschieden. Man macht auch große messingene Nadeln von allerlei Länge, theils mit Köpfen von gleichem Metall, theils mit Emaille, u. dgl. Ihr Gebrauch ist bekannt. Uebrigens werden die deutschen stählernen Nadeln meistentheils in Packeten von dunkelblauem Papier zum Handel gebracht. Man verkauft sie Wurf- Dutzend- Schock- Hundert- und Tausendweise. Ein Wurf enthält 5 Stück Nadeln. Stricknadeln sind aus Eisen- oder Messingdrath gemacht, und werden ebenfalls in Nummern unterschieden. Man hat ihrer von allerlei Länge und Dicke oder Feine, nach den verschiedenen Graden der Feinheit, welche die Strickarbeiten erhalten sollen. Dreieckigte Nadeln gebrauchen verschiedene Handwerker, z. E. Schuster, Hutmacher, u. s. w. Strumpfwebernadeln sollen vornehmlich von gutem Drathe gemacht seyn. Man hat auch diese von verschiedener Feinheit. Stricknadeln für die Perückenmacher sind von Messingdrath, und gegen 6 Zoll lang. Gute

Pack- und Spicknadeln sollten von eben so gutem Zeuge, wie die Nähnadeln, gemacht seyn. Doch macht man die letztern nicht von Drath, sondern von Eisen- oder Messingblech. Sie haben drei Spalten, und laufen in einem eisernen Senkmodell spitzig zu. Haarnadeln werden von Eisen- oder Messingdrath, manchmal auch von Silberdrath verfertigt. Zitternadeln und andere Putznadeln für die Frauenzimmer werden versilbert, vergoldet, mit Steinen besetzt, u. s. w. Die Probier- oder Streichnadeln der Goldschmiede werden unter den Artikeln Gold und Silber berührt.

Nadelbüchsen macht der Drechsler aus allerlei Holzarten, aus Elfenbein ꝛc. Aus Nürnberg und Fürth erhält der Handel beträchtliche Partien derselben. Man macht sie auch aus Papiermaché und lackirt.

Nadelfeilen, eine besondere Art feiner runder Feilen, die allein zu Nürnberg gemacht, und von da aus in die ganze Welt verschickt werden. Diese feinen Feilen sind den Goldschmieden u. andern Metallarbeitern bei der durchbrochenen Arbeit unentbehrlich. Man verfertigt sie aus Stahldrath. Sie führen den Namen Nadelfeilen, weil sie durch ein an ihrem Stiel befindliches Loch einer Nähnadel gleichen.

Nadelpapier ist ein Rost verhütendes Papier, in welches die Nähnadeln (und andere feine Stahlwaaren) eingewickelt werden. In den Englischen Papierfabriken wird es am besten verfertigt. Aber auch der geschickte Papierfabrikant Engels zu Werden an der Ruhr im Bergischen macht sehr gute brauchbare Sorten dieses Papiers.

Nadieu, eine Art Burezeuge, die zu Villefranche in Rouergue gewebt wird.

Naginapaat, baumwollene ostindische Gewebe, welche die holländisch-ostindische Kompagnie von Surate nach Europa bringt. Sie sind 1 5/16 Elle bis 1 1/3 Elle breit, und 15 Ellen lang. Sie gelten 7 bis 11 fl.

Nägel, fr. des clous, eine Art keilförmiger Stifte mit Köpfen, womit man das anfügt, was durch das Löthen oder Leimen nicht verbunden werden kann. Es gibt davon gar vielerlei Sorten, die theils nach ihrer Materie, theils nach der Form, theils auch nach ihrer Bestimmung unterschieden und benannt werden. So hat man Latten- und Bretnägel, fr. clou à lattes, clou à ais, und zwar halbe und ganze, für die Zimmerleute; Kreuznägel, fr. clou à tête croisée, für die Maurer; Schien-Rad- und Hufnägel, für die Schmiede, clou à bandes, clou à roue, clou à ferrer un cheval; Leisten-Faß- und Halbnägel, für die Tischler; Niet-Band- und Schloßnägel für die Schlosser, clou à river, cheville de bois, clou à serrure; Kutschen-Schiff- und Rosennägel, für die Sattler, cheville à tête ronde; Schuhnägel oder Schuhzwecken, für die Schuster, clou à souliers. Ferner gibt es Lafettennägel, womit die Lafetten zu Kanonen und allerlei grobem Geschütz beschlagen werden; Küras nägel, für die Plattner; Schiefernägel; Schindelnägel, u. s. w. clou à ardoises, clou à bardeaux. Die sogenannten Schocknägel oder Bilderzwecken machen die kleinste Sorte aus.

Die Oerter und Länder, welche das meiste von dieser Waare zum Handel liefern, sind Schweden, Rußland, Holland, England, und Deutschland, besonders Steyermark, Kärnthen und Lüttich. Krain allein schickt jährlich gegen 10000 Centner Nägel in alle Gegenden der österreichischen Monarchie, auch über Graz nach Kroatien, Italien ꝛc. Kärnten liefert verschiedene Sorten Nägel, und zwar ebenfalls in ausserordentlicher Menge. Diese gehen besonders über Triest nach Italien, Spanien, Portugal, ja sogar nach Indien. Für einen großen Theil der kärntner Nägel, welche nach Italien ausgeführt werden, ist zu St. Veit die Niederlage. Von hier aus geht die Waare weiter nach ihrer Bestimmung

ab. Für jene Sorten, die nach Böhmen, Mähren und Oesterreich gehen sollen, ist zu Wien eine Hauptniederlage, und in verschiedenen andern Städten der Monarchie hat man Nebenniederlagen angelegt. Die Sorten, welche man aus der wiener Hauptniederlage bekommen kann, bestehen vornehmlich in sogenannten 6pfündigen Ochsennägeln; kleinen Tischlernägeln; dergleichen großen 8pfündigen; Klepernägeln; mittlern Hufnägeln, wo das Tausend 10 Pfund im Gewicht hält; dergleichen Lattennägeln; ferner sogenannten Plankenstutzen; großen 12pfündigen Lattennägeln; großen Hengstnägeln; breiten Hellernägeln; schmalen 15pfündigen Bodennägeln; 18pfündigen Bodennägeln; 30pf. Pfennignägeln; breiten 24pf. Pfennignägeln; schmalen 60pfündigen Zweipfennignägeln; breiten 48pfündigen Zweipfennignägeln; schmalen neunzigpfündigen Dreipfennignägeln; dergleichen breiten 72pfündigen; schmalen 120pfündigen Kreuzernägeln; breiten 96pfündigen Kreuzernägeln; schmalen 180pfündigen Sechspfennignägeln; und endlich aus breiten 144pfündigen Sechspfennignägeln. Das Tausend hiervon wird, nach Beschaffenheit, zu 2, 3, 10 bis 30 fl. verkauft. Die k. k. Bergwerks-Produkten-Verschleis-Direktion hat den Vertrieb dieser Artikel, so wie überhaupt den Verschleis der sämmtlichen Bergwerks-Produkten aus den österreichischen Erbländern, zu besorgen; an diese haben die Kaufleute und andere Privatpersonen, welche hiervon etwas brauchen, sich zu wenden. In Frankreich sind durch gute und vorzügliche Nägelarbeiten mehrere Oerter berühmt, z. B. Charleville, wo ein ungemein ausgebreiteter Handel mit allen Arten großer und kleiner Nägel nach allen Gegenden Frankreichs und der Fremde getrieben wird. St. Dizier liefert gleichfalls viel von diesem Artikel; so auch Valenciennes und noch einige andere Oerter. Die stärksten Sortimenter von allen möglichen Gattungen dieser Waare findet man daselbst. Die verschiedenen Arten der dasigen Nägel bestehen in kleinen Nägeln oder Zwecken für Tapezierer, Abdrucknägeln, Latten- und Schiefernägeln, die auch Mundnägel heißen (beide Sorten mit platten Köpfen); Schindelnägeln, clous à bardeau; rundköpfigen Nägeln, clous à trois coups; langköpfigen Nägeln zu Täfelung des Fußbodens; in zweiköpfigen, Kupp- und Hufnägeln; Schlossernägeln; gemeinen Nägeln ohne Köpfe zum Befestigen der Haspen und Thürbänder, Röhrbleche und dergl. Schlosserarbeiten mehr; in Blasebalgnägeln; Nietnägeln, clous à river; zweispitzigen Nägeln mit Champignonsköpfen, zu Wagenpforten; gemeinen Hufnägeln, und solchen, die beim Reiten und Fahren auf dem Eise dienen sollen; Bandnägeln, Sattelnägeln, u. s. w.

Von diesen Nägeln werden die kleinen Sorten, wenn man sie aus der ersten Hand zieht, nach Körben, oder nach sogenannten Sommes, und wenn sie groß sind, nach der Anzahl gehandelt. Die Somme enthält 12000 Stück. Im Detailhandel verkauft man sie Pfundweise, die Zwecken, Schiefer- und Lattennägel ausgenommen. Alle Nägel, von welchen das Tausend 4 Unzen bis 2 Pfund im Gewicht hält, werden dort zu Lande Broquettes genannt; hingegen alle diejenigen, von welchen das Tausend 2 bis 40 Pfund wiegt, behalten den Namen Nägel. Letztere unterscheidet man wieder in leichte Nägel, und in schwere Nägel. Beide sind von einerlei Länge; aber die schweren wiegen um die Hälfte, auch bisweilen noch einmal so viel. Die Broquettes sind von unterschiedlichem Gewicht. Es gibt deren, wovon das Tausend nur 1/4 Pfund wiegt; wieder andere halten 1/2 Pfund, 3/4 Pfund, 1 Pfund, 1 1/4 Pfund, 1 1/2 Pfund, u. auch 1 3/4 Pfund. Die zweipfündigen nennt man Nägel mit eingedrückten Köpfen, es gibt davon auch dritthalb- und dreipfündige, welche nach Centnern gehandelt, und von den Schlossern verbraucht werden. Die viertelpfündigen Broquettes, oder die kleinste Sorte, gebrauchen die Tapezierer, Sattler u. Stellmacher zum Beschlagen feinerer Arbeiten. Die pfündige Gattung neb-

men sie zum Annageln der Bettstruppen und Leinen. Fünf- sechs- und siebenviertelpfündige sind zu Jedermanns Gebrauch. Die zweipfündigen gebrauchen die Taschner und Tapezierer zum Anschlagen der Tapeten und die Schlosser bei ihren leichtern Arbeiten.

Dachdecker- und Maurernägel müssen mit platten Köpfen seyn. Man nennt sie Mundnägel, weil die Arbeiter, die sie verbrauchen, sie gemeiniglich vorher in den Mund zu nehmen pflegen, damit sie sie desto besser bei der Hand haben. Es gibt davon zweierlei Arten, Schiefer- und Lattennägel von den erstern wiegt das Tausend 2, 2 1/2 oder 3 Pfund; von den andern 4, auch 4 1/2 Pf. Die letztere Sorte ist länger als die übrigen, weil man sie gebraucht, die Latten an altes Holz zu nageln. Auch diese werden nach Sommes gehandelt.

Schindelnägel, taugen für Sattler, Schlosser, Tischler, Taschner, Gestellmacher, u. dgl. Alle diese Nägel haben runde Köpfe, und werden gleichfalls nach Sommes verkauft.

Fußbodennägel, haben lange Köpfe, damit sie gut ins Holz fahren, und nicht herausstehen. Man macht sie nur von 10, 15, 20, 28 und 35 Pfund das Tausend. Die Tischler gebrauchen diese Sorte.

Hakennägel werden durch das Gewicht, das ein jedes Tausend austrägt, von einander unterschieden. Man macht aber blos solche, wovon das Tausend 6, 8 und 10 Pfunde wiegt. Sie werden mit unter die leichten Sorten gezählt. Fallen sie schwerer ins Gewicht, so nennt man sie clous à crochet au cent, oder Hakennägel, die nach Centnern oder Hundert verkauft werden. Sie wiegen 10 bis 12 Pfunde mehr, als sie nach ihrer Größe wiegen sollten. Hakennägel, die noch schwerer ausfallen, werden clous de 50 genannt. Von diesen wiegt das Tausend über 50 Pfund. Clous de 50, welche platte Haken haben, nennt man Taubenschlagnägel, weil man sie gemeiniglich dazu gebraucht, die Körbe in den Taubenschlägen damit zu befestigen, worin die Tauben brüten sollen.

Schlossernägel und gemeine Nägel, die nach dem Gewicht gehandelt werden, sind eben so lang, aber schwerer, als die von derselben Qualität, die man leichte Nägel nennt. Die gemeinen von dieser Gattung halten doppelt so viel, die Schlossernägel noch mehr im Gewicht. Die gemeinen (clous communs) sind von derselben Gestalt und Bildung, wie die sogenannte ordinaire Art; aber Schlossernägel haben spitzige Köpfe, wie ein geschliffener Diamant.

Von Schuhnägeln oder Zwecken gibt es vielerlei Sorten. Einige davon werden nach Sommes, die andern nach der Zahl gehandelt. Die erstern halten 2 Pfund, 2 1/2, 3, 3 1/2 bis 4 Pf. jedes Tausend im Gewicht. Die drei ersten Sorten zählt man unter die leichten, die übrigen unter die schweren Nägel. Die zählbaren werden ausserdem noch unterschieden in zweiköpfigte Schuhnägel, und in solche, die spitzige Köpfe haben. Die Portchaisenträger und Packträger sind es, die diesen Artikel verbrauchen.

Von Nägeln ohne Köpfe hat man zweierlei Arten. Die eine gehört unter die leichten, die andere aber unter die schweren Nägel. Von der erstern wiegt das Tausend 3, 3 1/2, 4 und 5 Pf. Die drei- und vierthalbpfündigen handelt man nach Sommes, die vier- und fünfpfündigen nach Centnern. Die Nägel ohne Köpfe, welche nach dem Gewicht verkauft werden, sind von 3, 4, 5 und 6 Pf. 3 und 4 geht nach Sommes; 5 und 6 nach Centnern. Man braucht diese Sorten alle, um Haspen- Fenster- und Thürbänder ꝛc. anzuschlagen. Hier herrscht nun derselbe Unterschied zwischen leichter und schwerer Waare, wie bei den andern Nägeln.

Blasebalgnägel sind fast wie Schuhnägel geformt, aber länger; sie haben einen breitern Kopf. Man bedient sich ihrer zu den großen Blasebälgen in Schmelzhütten, und nagelt damit das Leder ans Holzwerk an. Rietnägel sind auch den Schuhnägeln ähnlich, nur mit dem Unterschiede, daß ihre Spitze nicht scharf ist, sondern am Ende eben

so dick, als oben am Kopfe. Die Kupferschmiede und Kesselmacher gebrauchen diese Gattung zu ihren Arbeiten. Zweispitzige Nägel, mit Köpfen wie die Schwämme, sind große Nägel, deren Kopf über einen Zoll im Durchmesser hält, dabei sehr gewölbt und wie ein Champignon erhoben ist. Man macht sie von weichem Eisen, das nachgibt. Man beschlägt hiermit die Einfahrtsthüren. Hufnägel sind bekanntlich Nägel, womit man die Eisen anschlägt, die den Pferden an die Füße zur Erhaltung des Hufes angelegt werden. Es gibt hiervon zweierlei Arten, nämlich gewöhnliche, und solche, die im Winter, wenn der Erdboden mit Eise belegt ist, gebraucht werden. Der einzige Unterschied zwischen der einen und der andern Art beruht auf dem Kopfe; die erstern haben ihn fast ganz platt, die andern in Gestalt eines Wurfpfeils, damit die Pferde auf dem schlüpfrigen Eise nicht gleiten, sondern festen Fuß setzen können.

Diese Sorten Nägel, welche fast alle in Niedernormandie in der Gegend von Breteuil verfertigt werden, wiegen 14, 16, 18, 20, 22 und 24 Pf. jedes Tausend. Auch zu Tinchebray unweit Falaise wird dieser Artikel fabrizirt.

Der Grund, warum die Nagelschmiede in der Gegend von Breteuil lieber diese Gattung Nägel, als jede andere verfertigen, liegt wohl darin, daß ihr Eisen sehr weich und geschmeidig ist, folglich dazu vorzüglich taugt. Die Spitzen von diesen Nägeln, welche die Hufschmiede beim Beschlagen der Pferde mit den Zangen abzwicken, werden an die Glaser verkauft; diese machen hieraus die Stifte, womit die Glasscheiben an die Fensterrahmen befestiget werden. Vormals zogen Paris und fast alle Provinzen Frankreichs die benöthigten Hufnägel aus Limousin; heutzutage aber versehen sie sich aus Normandie.

Schiennägel werden in Frankreich sonst nirgends als in Champagne und St. Disier in Menge verfertigt. Man gebraucht sie zum Anschlagen der eisernen Bänder und Schienen, die um Wagen- Kutschen- und Chaisenräder gelegt werden. Die um Karossen nennt man schlechtweg Bandnägel, aber die zu Karren und Fuhrwagen, welche ungleich stärker ausfallen und breitere mehr erhobene Köpfe haben, clous à tête rabattue.

Die Band- und Schiennägel werden nach ihrer Dicke und nach dem Gewicht des Hunderts unterschieden; das heißt, je weniger auf den Centner gehen, desto dicker sind sie. Sie werden nach Tausenden gehandelt. Von den kleinsten wiegt das Tausend 7 Pfund; hierauf folgen die, welche 8, 9, 10, 11 und 12 Pf. im Gewicht halten. Wenn sie dicker sind, werden sie nach dem Gewicht verkauft, und heißen dann clous au poids. Die mit hohen Köpfen werden auch auf diese Weise gehandelt. Es gibt ihrer von unterschiedlicher Dicke.

Blos zu Charleville findet man vollständige Sortimenter von allen Arten Nägeln. Tinchebray in Niedernormandie und die Gegend da herum liefern wohl eine eben so große Menge dieser Waare zum Handel; allein man macht da nur fünf Sorten Kleinnägel oder Zwecken, nämlich viertelpfündige, halbpfündige, dreiviertelpfündige, einpfündige, anderthalbpfündige, die alle verhältnißmäßig dicker und nicht so gut gearbeitet sind, als die von Charleville. Die Waare wird nach Säcken und Beuteln gehandelt, die 60 Pf. wiegen, ausser den viertelpfündigen, welche nur 30 Pfund halten.

Die feinen Zwecken und Nägel aus Champagne sind überhaupt besser gearbeitet, als die aus Normandie, aber sie kommen den Nägeln von Charleville nicht gleich. Um Troyes werden vorzüglich feine Sorten häufig verfertigt. Die aus der Gegend von St. Disier sind auch nicht zu verachten. Die besten Gattungen feiner Nägel und Zwecken liefert die Provinz Forez, aber sie stehen auch verhältnißmäßig höher im Preise als andere Arten. Sie werden Tausendweise gehandelt.

Was die Nägel von größerer Art oder diejenigen betrifft, von welchen das Tausend 42 bis 44 Pf. wiegt, so werden die besten zu St. Disier gemacht;

die von Troyes folgen ihnen zunächst in der Güte; hernach die aus Forez und dem Lüttichschen; endlich die aus Normandie, Anjou und den übrigen französischen Provinzen.

Holland, das einen ausserordentlich starken Handel mit Nägeln unterhält, handelt mit großen und dicken Nägeln, wovon das Tausend 10, 12, 14, 16, 24, 30, 36, 50, 58, 60 bis 68 Pf. wiegt; von diesen gelten 100 Pf. 10 bis 12 fl. holländ. Acht- sieben- sechs- fünf- vier- drei- dritthalb- anderthalb- und einpfündige gelten 12, 20 bis 24 fl.; dreiviertelpfündige 26 bis 28 fl.; halbpfündige 32 bis 36 fl.; viertelpfündige 65 bis 70 fl. die 100 Pf. Ausserdem handelt man in Holland die Eisennägel in Säcken von 10000 Stück. Ein solcher Sack gilt 35 bis 70 fl.

Im nördlichen Europa liefern Dänemark und Schweden ausserordentlich viele Eisennägel, besonders das Mosse-Eisenwerk, welches dem Etatsrath Ancker in Christiania gehört. Dieses liefert hauptsächlich vierzöllige Hausnägel, oder sogenannte doppelte Nägel, zu 2 R. 24 ß. dän. das Tausend; dreizöllige ditto, oder einfache Nägel, 1 R. 72 ß.; fünfzöllige Hausnägel, oder Hardspikker, 4 R.; sechszöllige ditto, 7 R.; zweizöllige Hausnägel, oder Laskisen, 1 R. 64 ß.; einzöllige ditto, 1 R. 44 ß.; vierzöllige Schiffsspikker, 1 R. 40 ß.; fünfzöllige ditto, 1 R. 8 ß. das Tausend; sechs- sieben- acht- neun- und zehnzöllige ditto, 1 R. das Liespfund. Das Magazin hiervon ist zu Christiania.

England schickt eine Menge vortrefflicher Nägel zum Handel. Das Material hierzu gibt das russische Eisen, welches häufig nach England eingeführt wird. Ein großer Theil der englischen Nägel wird nach Nordamerika, West- und Ostindien, Spanien und Portugal verschifft. Die Arbeiten selbst werden durch die zweckmäßigste Einrichtung, die den Engländern bei allen übrigen Fabriken eigen ist, gar sehr beschleuniget und vervollkommnet. Ein Theil der englischen Nägel, besonders der Sattler- und Tischlernägel, wird von Roheisen gegossen. Das Eisen wird vorher durch verschiedene Handgriffe gehärtet, hernach durch Modelle sehr geschwind im Sande geformt und darin abgegossen. Hierauf werden die Nägel verzinnt, polirt, übersirnißt, und so weiter fertig gemacht.

Auch kupferne Nägel zum Schiffsbau werden jetzt häufig gebraucht. Man bedient sich ihrer vorzüglich gern, weil sie nicht so, wie die eisernen, dem Rosten unterworfen sind. England hat solche Nägelfabriken, die durch Hülfe der Wasserwerke arbeiten, bei Holywell, am Fluß Flintshire, ꝛc.

In Italien liefern Brescia und Torre del Cinquale sehr viele Nägel von allerlei Art. Mit Schiffsnägeln wird in allen Seestädten ein starker Handel getrieben. Nürnberg und Fürth liefern uns die messingenen Nägel in Paketen von Nro. 100. 150. 200. 250. 300. 350. 400. 450. und 500.

Nägel-Basilien, s. Basilien.

Nägelein, Würznägelein, (Caryophylli aromatici oder Indici) fr. le girofle, clou de girofle, sind ein länglichter Anfang oder Satz der Frucht des Nägeleinbaums, der besonders auf Amboyna, einer der molukkischen Inseln, so wie auch auf Tidore, Ternata, Meio, ꝛc. angetroffen wird. Der Baum, von welchem wir diesen Artikel erhalten, ist mit vielen Nebenzweigen und zierlichen Blättern versehen; er bekommt angenehme Blumen, die unsrer Myrtenblume gleichen. Die Nägelein werden vom September bis in den Februar gesammelt. Der Ertrag der ganzen Erndte fließt in die Vorrathshäuser der holländ. ostindischen Gesellschaft, welche diese Waare theils in Ostindien absetzt, theils nach Europa zum Verkauf bringt. Die Gewürznägelein werden bei der Kompagnie das ganze Jahr hindurch um einen festgesetzten Preis verkauft. Sie sind in Fässern oder Quarteelen von 5 bis 600 Pf. Man handelt sie netto Tara, mit 2 Procent Rabatt gegen baare Bezahlung in Bankgeld. Ein Promille wird für die Armen zugesetzt. Die Waare muß frisch, aber doch recht trocken und ganz seyn. So erhält man sie aus den Maga-

zinen der Kompagnie; wenn man aber von Privatleuten kauft, ſo hat man wohl Acht zu geben, daß die Nägelein nicht angefeuchtet, oder ſonſt beſchädiget ſind. Ihr Gebrauch an Speiſen und in Getränken iſt bekannt; aber auch in der Medizin finden ſie Anwendung. Man braucht ſie in den Apotheken, ihrer haupt- herz- und magenſtärkenden Kräfte wegen, zu allerhand Mitteln.

Die Holländer bringen auch noch die ſogenannten Mutternägelein (Antophylli) oder die recht reifen Früchte des Nelkenbaums, welche drei- bis viermal ſo groß und ſo dick wie die gewöhnlichen Näglein ſind, zum Handel. Sie werden am ſtärkſten von Frauenzimmern, beſonders in Polen, Litthauen, Rußland, ꝛc. gegen gewiſſe Uebel gebraucht — Auſſerdem liefert die Kompagnie auch eingemachte Gewürznägelein, und Nelken-Oel. Letzteres wird in den Apotheken verbraucht. Es muß recht friſch ſeyn, und eine ſchöne goldgelbe Farbe haben. Wenn die Moernägelein, oder Mutternägelein eingemacht ſind, ſo kommen ſie in Töpfen oder Potten von 32 bis 36 Pf. zum Handel.

Nägeleinkraut, ſ. Mausöhrlein.

Nägeleinnuß, Indianiſche Nuß (Nux caryophyllata) fr. la noix d'Inde, eine Nuß von der Größe der gewöhnlichen Muskatnüſſe, welche aber etwas brauner und dunkler ausſieht. Sie ſchmeckt und riecht übrigens wie Gewürznägelein. Die Frucht wächſt häufig auf der Inſel Madagaskar. Man gebraucht ſie als haupt- und magenſtärkend in der Medizin. Eine andere Gattung iſt die Cadoufrucht, welche auf der Küſte Malabar gezeugt wird, und ſowohl zur Arznei, als auch zum Färben der Zitze und Katune Anwendung findet. Dieſe iſt ebenfalls von der Größe einer Muskatnuß.

Nägeleinzimmet, Nägeleinholz, (Lignum Cravo, Cassia caryophyllata) iſt die Rinde von einer gewiſſen Gattung unächter Nägeleinbäume, welche die Portugieſen aus Braſilien, von Maranham, ꝛc., und die Holländer aus andern Gegenden des ſüdlichen Amerika zu Markte bringen. Der Artikel kommt theils in Kiſten, theils in ſogenannten Gardeelen oder Körben, die mit Palmblättern ausgefüttert ſind, zum Handel. Die letztern halten 30 bis 40 Pfund im Gewicht. Der Nägeleinzimmet wird größtentheils von den Materialiſten zum Verfälſchen der geſtoßenen Gewürznägelein gemißbraucht. Das beſte Nägeleinholz iſt in Röhren wie der feine Caneel, und in kleinen Bündeln. Es muß einen ſcharfen gewürzhaften Geſchmack und Geruch von ſich geben. Die Rinde muß recht dünn, und von Farbe bräunlichroth ſeyn. Wenn ſie alt iſt, ſo nimmt ſie eine ſchwärzliche Farbe an. Zu Amſterdam verkauft man die Waare mit 2 o/o Gutgewicht, und 10 Procent Tara; zu Hamburg gibt man auf den Pack oder Gardeel 2 Pf. Tara, und überdieß 1 Viertelprocent Gutgewicht.

Nain-Londrins, eine Art wollener Tücher urſprünglich aus England, die jetzt aber auch in verſchiedenen Gegenden von Languedok nachgemacht werden. Man nimmt ſowohl zum Einſchlage als auch zur Kette lauter ſpaniſche Wolle. Der Artikel findet beſonders in der Levante Abſatz. Er wird am häufigſten um Carcaſſone verfertigt.

Nainſook oder Nainſuch, eine Art oſtindiſcher Neſſeltücher, welche die Dänen und Holländer von Decca aus zum Handel bringen. Sie ſind mit goldenen Leiſtenbändern, und gehören unter die feineren Arten dieſer Gewebe. Die erſte Sorte iſt 2 1/4 Gobidos breit, und 40 lang; ſie gilt gemeiniglich bei den Auktionen 44 bis 45 fl. Bankgeld. Die zweite gilt 39 bis 40 fl. Die däniſch-aſiatiſche Geſellſchaft bringt aus Oſtindien: Nainſuch, mit Silber geſtickt, die 14 Ellen lang und 1 3/4 Ellen breit ſind. Ditto eben ſo lang und 1 5/8 Ellen breit. Nainſuch mit Gold brodirt, 14 bis 14 1/2 E. lang und 6/4 bis 1 9/16 E. br. Ditto mit Silber geſtickt, eben ſo lang wie die vorſtehende Sorte, aber 1 9/16 bis 1 11/16 E. breit. Ditto 14 bis 16 Ellen lang und 1 3/8 bis 1 9/16 E. breit. Ditto mit Seide geſtickt, 15 E.

lang und 2 1/16 E. breit. Ditto mit Gold brodirt, 14–15 E. lang und 1 3/8 bis 2 1/16 Ellen breit. Ditto in weiß brodirt, 14 Ellen in der Länge und 1 3/8 Elle in der Breite. Ditto 1 7/16 E. breit. Ditto 14 1/2 bis 15 E. lang, u. 1 3/8 bis 1 7/16 E. breit. Ditto 13 1/2 bis 14 1/2 E. lang u. 1 5/16 bis 1 3/8 E. breit. Ditto mit Seide brodirt, 14 E. lang und 1 7/16 E. breit. Dergleichen 13 1/2 bis 14 1/2 E. lang und 1 7/16 bis 1 5/8 breit. Dergleichen 14 E. in der Länge und 1 7/16 E. in der Breite. Nainsuchs mit goldenen Leisten, 14 E. lang und 2 1/8 E. breit. Dergleichen lange Sorte, 28 bis 28 1/2 Elle lang und 1 5/8 bis 1 11/16 breit. Nainsuchs Chaunpore, feine Sorte, sind 28 bis 29 E. lang. Die Gattungen, die die Franzosen aus Ostindien holen, nennen sie Nainsouques.

Nancyer Talglichter, s. Lichter.

Nankin oder Nankeen, Nanqui, nein ostindisches Leinwandartig gewebtes Baumwollenzeug, welches vornehmlich die Holländer, Engländer und Franzosen in großer Menge zum Verkauf bringen. Es wird besonders zu leichten Sommerkleidern, Unterfutter, u. dgl verbraucht. Die holländisch-ostindische Kompagnie liefert hiervon viererlei Sorten. Die gelbe ist 1/2 Elle breit, und in Stücken von 7 1/2 bis 8 Ellen. Sie gilt bei den öffentlichen Verkäufen 47 bis 50 Stüber. Die rothe ist eben so breit, aber in Stükken von 11 1/2 bis 12 Ellen. Diese gilt 73 bis 75 Stüber. Es gibt auch blaue, ganz weisse, braune, aschfarbene, und verschiedentlich gedruckte Nankins. Wenn man die Nankin chamois, welche die natürliche gelbe Farbe der schönen südamerikanischen Baumwolle hat, wäscht, so geht nicht die geringste Veränderung damit vor; die Farbe bleibt immer so schön wie zu Anfange. Diese Nankins erhält man indessen nur selten. Man hat auch halbseidene Nankins.

Man macht die Nankins jetzt häufig in Frankreich und in der Schweiz nach. In letzterm Lande druckt man darauf mit allerlei Farben und Mustern, und schickt viel davon nach Amerika und in die wärmern Länder. Diejenige Gattung, welche die Dänen aus Ostindien bringen, ist 1 5/6 Elle nach kopenhagener Maas breit. Es gibt hiervon eine weisse und gelbe Sorte. Man macht auch zu Chemnitz in Sachsen, zu Prag, Kuttenberg, Tupadl, Rothenhaus u. Gennischt in Böhmen, so wie zu Warnsdorf bei Romburg ꝛc. viele solche Zeuge. Diese halten 5/8 Ellen in der Breite und 8 1/2 Elle in der Länge. Sie werden auf der holländischen Mangel gemandelt, auf Stockart zusammengelegt und appretirt. Die Nankins gehören übrigens mit unter die leichten Waaren (light goods).

Nankingseide oder Nanquinseide, eine ostindische Seide, welche besonders die Franzosen aus Sina holen, und hernach in ihren Gaze- und Florfabriken, wie auch zu seidenen Spitzen, Entoilagen und andern Modearbeiten verbrauchen. Sie wird zu Trame verarbeitet. Der Caveling von dieser Waare besteht gewöhnlich aus zwei Kisten, in deren jeder 10 Bund Seide befindlich sind. Ein solcher Bund wiegt gegen 10 Pfund. Die Nankinseide übertrifft an Weisse, innerer Güte und feinem Faden alle europäische Seidenarten, und ist zu Blonden, feinen seidenen Kanten- und Gazegeweben ein unentbehrlicher Stoff. In Frankreich verkauft man diesen Artikel mit 10 Procent Rabatt gegen baare Bezahlung, und zwar auf holländisch oder Markgewicht. Für Gutgewicht und die Bänder, welche um den Ballen sind, werden 2 Procent abgezogen.

Nanquinets, heißen baumwollene, auf Nanquinart gewebte Zeuge, die zu Elberfeld verfertigt werden. Es gibt glatte, streifige, geflammte, mit Köper u. s. w.

Nanteser Leinen, s. Nantoises.

Nanteser Weine sind leichte weisse Sorten französischer Weine, die in den Gegenden am Loirefluß gewonnen, und häufig nach Holland u. Norden ausgeführt werden. Man unterscheidet sie in Mosniere- und Valette, die vorzüglichsten Sorten, und in Wei-

ne vom Stadtgebiet. Alle kommen in Gebinden von 34 bis 35 Vierteln zum Handel. Man verkauft ſie nach Tonneaux von 4 Orhoft.

Nantoiſes (toiles), halb weiſſe franz. Leinwand aus der Gegend um Nantes in Bretagne. Sie dient zu Hemdern, und geht häufig nach Amerika.

Napellus salutifer, ſ. Giftheil.

Napellus coeruleus, ſ. Wolfwurz.

Naphta, Bergbalſam, Bergöl, Petreol, fr. la naphte, ein ſehr feines flüchtiges Erdharz, oder mineraliſches Oel, das vor andern die Eigenſchaft beſitzt, die von ihm noch etwas entfernte Flamme heranzuziehen und ſich ſo von ſelbſt zu entzünden; weswegen man ſehr behutſam damit umgehen muß. Vor Zeiten holte man es aus der Levante, jetzt aber erhalten wir es aus Italien u. Frankreich. Das italieniſche Bergöl fließt aus einem Felſen im Modeneſiſchen. Es iſt weiß von Farbe, und hat einen ſtarken durchdringenden Geruch. Die zweite Art, welche ſchwarz ausſieht, kommt von Gabian, einem Dorfe unweit Beziers in Languedok. Mit dieſer Naphta handeln die Materialiſten. Es wird in der Medizin gleich dem Steinöle gebraucht. Uebrigens unterſcheidet ſich dieſe Naphta von der in den Offizinen bereiteten; ſ. Aether und Vitriolnaphta.

Napouloufe, ſ. Baumwolle.

Narbonne, ein rother Franzwein, der in Languedok um der Stadt gleiches Namens gewonnen, und über Cette ausgeführt wird. Man handelt ihn nach Stück von 45 Vierteln.

Nardus, ſ. Lavendel.

Nardus agreſtis, ſ. Baldrian.

Nardus celtica, ſ. Spik.

Nardus indica, ſ. Spikanard.

Nardus ruſtica, ſ. Haſelwurz.

Narhual, oder Narwal, ſ. Wallroß und Seeeinhorn.

Narziſſen, (Narciſſus oder Tazetta) fr. le narciſſe, bekannte Blumenzwiebelgewächſe, die ihres ſchönen Ausſehens wegen häufig in Gärten gezogen werden. Dieſe Blumen ſind theils gelb, theils roth, theils weiß, einfach, gefüllt, u. ſ. w. Es gibt gar vielerlei Sorten dieſer Blumen, deren Verſchiedenheit aber nicht ſowohl den Kaufmann, als die Blumen-Liebhaber intereſſirt. Wer mehr davon erfahren will, ſchlage die Bücher nach, welche von der Blumengärtnerei handeln.

Nashorn, Rhinoceros, ein ausländiſches, großes vierfüßiges Thier, das größte nach dem Elephanten. Seine Haut iſt ſparſam mit Haaren beſetzt, und auf der Naſe ſitzt ein krummes Horn, deſſen ſich das Thier zum Angriff und zur Wehr bedient. Das Nashorn findet ſich in allen den Gegenden der alten Welt, welche an und zwiſchen den Wendekreiſen liegen. Das Horn iſt 2 Fuß lang, dunkelgrün von Farbe, und wie eine Pflugſchaar gekrümmt. Die Haut und das Horn werden gebraucht. Die Hörner kommen in die Kunſt- und Naturalien-Sammlungen. Am Vorgebirge werden aus dieſen Hörnern Trinkbecher gedrechſelt, die eine gifttreibende Kraft beſitzen ſollen.

Nasturtium aquaticum, hortenſe, hyemale, indicum, ſ. Kreſſe.

Natrinam, ſ. Chits.

Natron, Natrum, ſ. Soda.

Natter, Otter, Natterſchlange, Otterſchlange, Viper, (Coluber Berus L.) fr. l'aſpic, eine Schlange, deren Biß ſehr ſchädlich und giftig iſt. Sie wird Armslang, und gegen ein paar Zoll dick, aber nie ſo groß wie die andern Schlangen, deren Geſtalt ſie im übrigen ſo ziemlich hat. Die Haut iſt glatt, oben ein wenig ſchuppigt, und wellenartig gezeichnet. Im Maule oben und unten hat ſie viele kleine ſpitzige Zähne, wie alle Schlangenarten, und auſſer dieſen noch auf jeder Seite einen langen krummen Zahn, der dem Thiere vorzüglich zur Wehr dient. Ihre lange, ſpitzige Zunge laſſen die Nattern mit der größten Heftigkeit ſchieſſen, wenn ſie erzürnt ſind. Dieſen Theil hielt man ehedem für beſonders giftig, aber aus den neuern Beobachtungen erhellt, daß dies blos ein Vorurtheil war. Frankreich und Italien, beſonders die ſteinigten Gegenden dieſer Länder, liefern die meiſten Vipern zum Handel. Die Landleute in

Provence, im Delphinat und in Poitou fangen sie auf eine geschickte Art mit hölzernen Zangen, und bringen sie so lebendig zu den Materialhändlern und Apothekern in die nahen Städte. Man thut sie lebendig in Fässer, die mit Spreu oder Moos ausgefüllt werden, und verwahrt sie dann, oder verschickt sie nach Belieben. Sie können in diesem Zustande, besonders an gemäßigten Orten, sechs Monate, auch wohl ein Jahr lang aufbehalten werden, ohne daß sie diese Zeit über einer sonderlichen Nahrung bedürfen. Man fängt sie vornehmlich im Frühling und Herbst, zu welcher Jahrszeit sie am fettesten seyn sollen. Ein Theil von ihnen wird auch getrocknet oder gedörrt. Diesen hauet man die Köpfe und Schwänze ab, hebt das Herz, die Leber und das Fett besonders auf, und trocknet das Uebrige in der Luft im Schatten. Diese getrockneten Nattern müssen schön groß, schwer, wohl trocken und frisch seyn. Man schickt sie in Bündeln oder Paketen, immer ein Dutzend zusammengebunden, zum Handel. Die getrockneten erhält man am besten in Gefäßen mit Quecksilber oder Wermuth. Beides hält die Würmer davon ab, deren Beschädigung diese Waare sehr unterworfen ist. Mit dem Vipernpulver wird hie und da einiger Handel getrieben. Aber dieses ist noch leichter, als die ganzen Vipern und ihre Theile, der Verfälschung ausgesetzt. Sowohl die Scheidekünstler als auch die Materialisten und Apotheker verbrauchen eine Menge Vipern, die aus dem Römischen, besonders von Padua, und aus Frankreich, insonderheit von Montpellier und Marseille, zum Handel kommen.

Natterkraut, (Echium vulgare) fr. la vipérine, ein wildes Kraut, das dem Borretsch ziemlich gleicht. Es wird seiner erfrischenden und harntreibenden Kräfte wegen zur Arznei gebraucht. Ausserdem ist es ein gutes Bienenkraut.

Natterkraut, kleines, s. Pfennigkraut.

Natterwurz, Gänseampfer, Schlangenkraut, (Bistorta, Colubrina, Ophiusa, Serpentaria, Polygonum Bistorta L.) fr. la grande bistorde, ein wild wachsendes Kraut, das hie und da auf den Wiesen zum Vorschein kommt, und für die Apotheken gesammelt wird. Es hat eine viereckigte Wurzel, die inwendig roth, auswendig schwarz aussieht; die Blätter sind spitzig, zungenförmig, auf einer Seite schwarz, auf der andern blaugrün. Der Stengel ist rund, zart und ellenhoch. Die rothe große Natterwurz, welche auch Krebswurzel heißt, wird auf Torfwiesen, in den sumpfigen Ebenen sowohl, als zwischen den Mittelgebirgen, häufig gefunden. Sie ist daumensstark, fest, holzig und knollig, dabei aber runzlich, etwas gegliedert, und nach dem Alter und Grunde mehr oder weniger zwei- bis dreimal zusammen- oder ineinander gebogen, und überall mit häufigen Fasern besetzt, welche um dieselbe gleichsam in einen derben Filz verwachsen. Die Farbe ist äusserlich dunkelbraun und ins Schwärzliche fallend, innerlich aber blasroth; der Geruch mangelt, der Geschmack aber ist sehr herbe und zusammenziehend. Man gräbt diese Wurzel zu Anfang Aprils u. im Oktober. Man bedient sich derselben meist äusserlich als eines zusammenziehenden und stopfenden Wundmittels; zu welcher Absicht auch der Same und die Blätter gebraucht werden.

Naturalien, fr. les productions de la terre ou les curiosités naturelles, nennt man die Produkte der Natur, so wie sie der Schoos der Erde liefert, z. B. Muscheln, Mineralien, allerlei getrocknete, in Weingeist eingelegte oder ausgestopfte Thiere, Kräuter, Herbarien, u. s. w. Sie sind ein Gegenstand des Handels für Kunst- und Antiquitätenhändler.

Nautili, s. Muscheln.

Navaga, in Rußland eine Art getrockneter kleiner Dorsche.

Navatrawolle, s. Wolle.

Neapolitanisch Gelb, Neapolitanisch Gelb, it. Gialolino, eine Farbe, die zu Neapel verfertigt, und zur Schmelzmalerei verbraucht wird. Der Artikel wird aus Spiesglas, Blei, Ferberalaun und Salz zubereitet. Er muß

fein trocken, auch hoch von Farbe seyn, und sich leicht zerreiben lassen.

Necanias, oder Nicanias, eine Gattung blau und weiß gestreifter baumwollener Zeuge, welche die Engländer aus Ostindien bringen. Von diesen Zeugen halten die Stücke 2/3 od. 3/4 Ellen in der Breite und 10 bis 11 französische Ellen in der Länge. Man macht jetzt auch in Frankreich broschirte Nicanias, wovon die Stücke 4 Stab lang sind. Man braucht diese Waare besonders zum Handel nach der afrikanischen Küste. Auch die holländ. ostind. Gesellschaft liefert Necanias, die 1 1/4 Elle bis 1 5/16 Ellen breit sind. Diese kosten, nach der Feine, 4 3/4 bis 5 fl.; die doppelten Stücke aber 7 bis 8 fl.

Neckarwein, ein leichter, gesunder, wohlschmeckender Wein, der in den Ländern, welche der Neckarfluß durchströmt, gewonnen, und häufig in und ausser Deutschland verführt wird. Die besten Gewächse dieser Art findet man in den würtembergischen, baadenschen und unterpfälzischen Landen. Die Oerter und Gegenden, die vorzüglich schöne Weine liefern, sind: Affenthal, Baaden, Durlach, Eyburg (der eyburger ist weit und breit seiner Güte wegen im Rufe), ferner Gretzingen, Mündelsheim, das Neckarthal, Remsthal, Stuttgard, Sulzberg, Wangen und Weinsberg. Der mündelsheimer ist einer von denen, die sich am längsten halten. Sulzberg im Baadendurlachischen zeugt vortrefflichen rothen Wein oder Bleichertz; Steten im Remsthal den herrlichen starken weissen Neckarwein, der den Namen Brodwasser führt. Weinsberg liefert vortrefflichen weissen Wein. Wangen, Durlach, Brackenheim, Markdorf, Sellingen, Unbach, u. s. w. rothe und weisse Sorten. Von den in der Unterpfalz wachsenden Weinen hält man die heidelberger, rohrbacher, nußbacher, kirchheimer, edinger, weinheimer, neckarhausener, ꝛc. für vorzüglich gute und gesunde Gewächse. Die Städte, welche man als Niederlagen von diesem Artikel betrachten kann, sind Baaden, Durlach, Heilbronn, Stuttgard, Heidelberg und Wangen. Auch Augsburg und die Stadt Weissenburg im Nordgau treiben hiermit einen wichtigen Handel. Hauptsächlich findet man in dem letztern Orte eine starke Niederlage von Neckarweinen. Zu Kanstadt im Würtembergischen wird gleichfalls ein ansehnlicher Verkehr mit diesen Weinen unterhalten, und viel davon auf dem Neckar ausser Landes verschifft. Zu Weissenburg wird der Neckarwein Eymerweise gehandelt. Der dasige Eymer hält gegen 60 1/2 leipziger Kannen. Im Würtembergischen handelt man ihn nach Fudern, Ohmen, Eymern und Immi oder Kannen und Maas. Der Eymer hält 16 Immi, das Fuder aber 6 Eymer. Zu Heidelberg hat das Weinmaas folgende Eintheilung: 1 Fuder hält 10 Ohm, 1 Ohm 12 Viertel, 1 Viertel 4 Maas. 100 heidelberger Maas sind 200 berliner Quart.

Nectar, ein griechischer, süßer und lieblicher Wein, der um Mesta auf der Insel Scio in dem Revier gewonnen wird, das die Alten Ariusia nannten. Man schneidet da die Trauben schon im August und läßt sie 8 Tage lang an der Sonne trocknen. Hernach werden sie gekeltert. Man läßt sie in der Kufe in wohl zugemachten Kellern auf den Hefen sich abliegen. Dieser Wein wird häufig im Archipelagus verfahren.

Neganepeaux heißen französische Katune auf ostindische Art, die um Rouen gewebt, und zum Handel auf der afrikanischen Küste gebraucht werden. Sie halten 14 Stab in der Länge. Auch nennt man so baumwollene Zeuge von verschiedenen Farben, die man aus Ostindien bringt. Die Dänen liefern rothe, gelbe und blaue Sorten, welche 5/4, auch wohl 1 5/16 Ellen nach kopenhagener Maas breit und 23 bis 24 Ellen lang sind. Sie haben dieselbe Bestimmung, wie jene.

Negra, im spanischen Handel die Coschenille, welche dunkel und schwärzlich aussieht. Man schätzt sie viel geringer als die lichte, weil sie nicht so gut färbt.

Negrepelisses, eine Art Bar-

chent die hie und da in Quetry gewebt wird. Die Zeuge sind 4 1/3 Pans oder 5/6 pariser Stab breit und 40 Stab lang. Man bringt sie theils weiß, theils gelb, blau und grün gefärbt zum Handel. Die Aune gilt 35 bis 50 Sous, je nachdem die Waare fein ist. Das meiste davon wird zu Montauban und Bourdeaux abgesetzt.

Negrillo, im italienischen Handel der schwarz gebeizte holländische Schnupftabak, welcher da zu Lande häufigen Verbrauch findet.

Nelken, Gartennelken, (Caryophyllum hortense) fr. l'oeillet, sind bekannte Blumen, die theils wild wachsen, theils in den Gärten gezogen werden. Die gefüllten Nelken insonderheit sind, ihrer mannichfaltigen schönen Farben, ihres angenehmen Geruchs und ihrer Dauer wegen, unstreitig mit unter die schönsten und angenehmsten Blumenarten zu zählen. Sie finden deswegen überall Liebhaber, und werden fleißig gezogen. Es gibt der wilden von mehr als einer Sorte, z. E. gemeine Federnelken mit weissen leibfarbenen Blumen; Feldnelken mit bunten Blumen, und breiten, auch schmalen Blättern; Berg- oder Steinnelken, u. s. w. Der Gartennelken zählt man einige hundert Sorten. Ihre Namen, so wie ihre Zeugung und Wartung, kann man aus den Büchern erfahren, die von der Gärtnerei handeln. Mit Nelkensamen wird aus Holland nach verschiedenen Ländern einiger Handel getrieben.

Nelken, Gewürznelken, s. Nägelein.

Nelkencassie, Nelkenholz, Nelkenöl und Nelkenzimmet s. Cassia.

Nelkenpfeffer, s. Allerlei Gewürz und Piment.

Nellenburger, ein guter Wein, der in der Grafschaft gleichen Namens in Vorderösterreich gewonnen, und in Menge ausgeführt wird.

Nembras, eine Art Saffian aus Aegypten.

Nenufar, s. Seeblumen.

Nepenthes, heißt zuweilen das Laudanum opiatum.

Nepeta montana, s. Ackermünze.

Nephrit, ein grüner halbdurchsichtiger Nierenstein, der eine gute Politur annimmt, und zu allerhand Arbeiten angewandt wird. Er bricht in Sachsen zu Zöblitz und anderwärts.

Nephriticus lapis, s. Griesstein.

Nerinde, eine Gattung weisser Bastas, welche aus Ostindien zum Handel gebracht wird.

Nerium, s. Oleander.

Nero, s. Corallen.

Nero antico, s. Marmor.

Nerprun, s. Saftgrün.

Nerthe, s. Comtatsche Weine.

Neßmilner, s. Ungar. Wein.

Nespeln, s. Mispeln.

Nessel, (Urtica) franz. l'orlie, ein bekanntes Kraut, das wild wächst, und auch in Gärten gezeugt wird. Von den wilden hat man die großen und kleinen Brennnesseln. Diese wachsen allenthalben an den Zäunen und Gebäuden; sie haben hohle Stengel, dunkelgrüne, rauhe und eingekerbte Blätter, und tragen einen bräunlichen Samen. Wenn diese Blätter die bloße Haut berühren, so verursachen sie durch ihre feinen Stacheln den Spitzen der Nerven ein empfindliches Brennen, und ziehen sogar Blasen. Alle Nesselarten werden, ihrer erweichenden, eröffnenden und treibenden Kräfte wegen in der Medizin gebraucht. In Rußland, am Fluß Twoda, machen die Wogulen verschiedene Sorten Leinwand, Strickwerk, Fischergarn und Netze aus den Brennesseln. Sie schälen von diesen Nesseln die äussere Rinde ab, dörren sie, stampfen sie in hölzernen Mörsern, u. weben hernach jene Sachen daraus. Diese Leinwand wird jedoch nicht gebleicht, sondern nur in einer starken Lauge ausgekocht. Solche Arbeiten machen auch die Tartaren von Katschinz, Jenisei, ꝛc., die Baschkiren, Samojeden, Ostiaken, u. s. w. Die letztern nutzen aber die Nesseln vorzüglich nur zu Netzen und Seilen. Das Nesselgarn, welches eine ungemeine Federkraft besitzt, wird zu sogenannten Zephirs und andern ähnlichen Putz- und Modesachen verarbeitet. Indessen war es ehedem viel gewöhnli-

cher, als jetzt, aus Nesseln leinwandartige Zeuge, Nesseltuch, zu machen. Sie sind vorzüglich durch den Mousselin, der mit ihnen sehr viele Aehnlichkeit hat, verdrängt worden, daher wird der Mousselin auch noch oft Nesseltuch genannt.

Von den Nesselsorten, die in Gärten gepflanzt werden, sind vorzüglich beliebt: die pillentragende Nessel, mit Flachssamen; die mit solchen Blättern wie St. Peterskraut, auch insgemein spanischer Majoran genannt; und endlich die schmalblätterichte Nessel von Majorka, mit grünem Stengel. Die Seenessel, (Urtica marina) ist eigentlich ein Pflanzenthier aus der See. Es wächst auf Felsen, bewegt sich aber, hat einen Mund, Eingeweide, u. dgl. Von dessen Anrühren empfindet man das nämliche Brennen, das die andern Nesseln zu verursachen pflegen; daher hat es auch den Namen Seenessel, erhalten. Persische Seenesseln sind der Gestalt nach unsern gemeinen Nesseln gleich, aber sie sind schmalblätterichter, und brennen nicht. Sie tragen himmelblaue Blüte.

Nesselleder, im Oesterreichischen das vergoldete Leder zu Spalieren.

Nesseltuch, nennt man in Deutschland die Mussoline oder die feinen glatten und gestreiften ostindischen baumwollenen Gewebe, welche unter hundert andern Namen zum Handel gebracht werden; s. Nesseln, Musselin und Baumwollenzeuge. In Frankreich nennt man Nesseltuch, toile d'Ortie, oder schlechtweg Orties, eine Gattung roher und unzugerichteten Batistleinen, die zu St. Quentin und da herum gewebt werden.

Nesteln sind dünn geschnittene lederne Riemen oder Bänder, die in Nürnberg häufig gemacht und viel versandt werden.

Nester von indianischen Vögeln, Indianische Vogelnester, sind diejenigen eßbaren Vogelnester, die von einer den Schwalben ähnlichen Gattung Vögel, (Hirundo esculenta L.) in Hölen nahe an den Meerufern gebaut werden. Die besten sind weiß und klar, von der Größe eines halben Enteneyes, und wie Hausenblase anzusehen. Sie kommen von den Kalmianen-Inseln, und sind um 25 Procent theurer, als die andern. Sie werden in Tunking, Kochinchina, auf Java, Borneo, Suluh, in Cambosia, auf den philippinischen Inseln, u. s. w. gefunden. Es gibt auch noch eine zweite Art, die dunkler von Farbe, unrein, voller Federn, und überhaupt nur von geringem Werth ist. Von der erstern oder feinern Gattung wird eine große Menge von Sumatra, Java, ꝛc. nach China geschickt, wo diese Waare sehr beliebt ist. Sie gibt eine schmackhafte und nahrhafte Speise ab. Auch Djambi, Siam, so wie manche Gegenden auf der Küste Koromandel, liefern in Menge diesen Artikel. Die Vögel bauen, wie man sagt, diese Nester aus dem Schaume, den die offene See auswirft; nach Andern, aus dem schleimigen Gewebe einer Art von Seewalm (Holothuriae et Medusae); und nach noch Andern, aus einer Seepflanze, welche auf Borneo oder eigentlich Suluh, Agal-Agal genannt wird. Sie wissen diese Materie mit einer gewissen zähen Feuchtigkeit aus ihrem Schnabel so anzumachen, daß eine zähe und harzige Masse daraus wird, womit sie hernach die Nester bauen, und dieselben an die Felsen anhängen können. Diese werden hernach von den Bewohnern des Landes mit großem Fleiß aufgesucht, und entweder gleich so zubereitet, oder zu Pulver gestoßen bei Gastereien aufgetragen. Ehe man sie zurichtet, werden sie in warm Wasser geweicht, und von den Federn und andern fremdartigen Dingen gereinigt. Man richtet sie auch wohl mit Hühner- oder Kalbfleischbrühe zu, so daß eine Art Gallerte daraus wird, und verspeist sie so. Die Holländer liefern diesen Artikel nach Europa.

Neublau, Neulackmus, Sächsischer Lackmus, Sächsisch Blau, ein Färbematerial zum Bläuen der Wäsche, des Papiers, auch als Malerfarbe brauchbar, wird viel im Sächsischen zu Oelitzsch, Großen-

bayn ꝛc., in Nürnberg, Cassel, Berlin, Anspach ꝛc. verfertigt. Es soll eine mit vitriolsaurer Indigauflösung gefärbte Stärke, nach Andern aber eine aus dem Abfall von Karmin bereitete Farbe seyn. Sie ist heller als der gewöhnliche Lackmus.

Neuenburger Wein, oder Neufchateler Wein, ein theils weisser, theils auch rother Wein, der zu Neuenburg in der Schweiz gewonnen, und ziemlich stark ausgeführt wird. Die rothen Sorten sind hierunter die beliebtesten. Sie gleichen beinahe dem mittelfeinen Burgunder. Der dasige Muid, wonach diese Weine gehandelt werden, hält 192 Pots; 10 neuenburger Pots aber geben 26 pariser.

Neunaugen nennt man überhaupt eine Gattung Fische, welche in der Bildung des Körpers manche Aehnlichkeit mit dem Aal und an jeder Seite 7 Luftlöcher haben, welche man ehedem für Augen ansah, die man mit den wahren Augen und der Oeffnung im Nakken zusammenzählte. Zu den Neunaugen gehört zuvörderst die Lamprete mit einem braungrünlichten Kopf, grünlicht und blau marmorirt auf dem Rücken und an den Seiten; an den Rükkenflossen braun mit Orange, und bläulicht an den Schwanzflossen. Sie hält sich in der Nordsee auf, kommt aus dieser in die Elbe und die damit verbundenen Flüsse, Havel, Spree ꝛc., erhält eine ansehnliche Größe, wird z. B. 3 Fuß lang, 3 bis 6 Pf. schwer u. armsdick. Sie findet sich auch in England, Frankreich, Italien und Amerika. Das Fleisch ist von zartem Geschmack und fett, am besten im März, April und May, wenn der Fisch aus dem Salzwasser kommt. Er wird geröstet, in Weinessig mit Gewürzen marinirt und viel versandt. Die eigentlich sogenannten Neunaugen oder Flußpricken unterscheiden sich von den übrigen Arten dieser Fische durch eine kreisförmig geordnete Reihe Zähne, hinter welcher man 7 zusammengewachsene und 2 auseinanderstehende bemerkt. Der Kopf ist grünlich, das Genick und der Rücken schwärzlich, die Flossen violet. Längs dem Körper sieht man viele in die Quere laufende etwas geschlängelte Linien und am Kopfe Spuren einer Seitenlinie. Die kleinen Augen haben einen schwarzen Stern und einen goldfarbenen Ring. Diese Art wird nicht über 12 bis 15 Zoll lang und findet sich in den meisten Europäischen Flüssen, besonders in England, in mehreren Gegenden von Deutschland, in der Weser, vorzüglich bei Bremen, in der Elbe und den damit verbundenen Flüssen. Sie werden mit Lorbeerblättern, Gewürz und Weinessig in Fässer gepackt und weit versandt. Lüneburg hat einen bedeutenden Verkehr damit. Man erhält sie von dorther in platten Gebinden. In Preußen, Liefland, Kurland ꝛc. werden sie ebenfalls häufig gefangen, und zu Elbingen, Thorn, Danzig ꝛc. eben so zur weitern Versendung einmarinirt. Die Fäßchen, worin man sie packt, sind aber höher, und werden ganze und halbe Achtel genannt. — Noch eine dritte Art Neunaugen, mit einem geringelten an beiden Enden zugespitzten Körper, die in Preußen ꝛc. gefangen, aber nur gekocht gegessen werden, sind die Querder, Steinbeißer oder Uhlen.

Neunheil, s. Bärlapp.

Neuntraft, s. Huflattich.

Neusatzer, eine der besten Sorten Schnupftabak, die in Ungarn verfertigt wird.

Neusdoeken, in Holland ostindische Schnupftücher, von welchen eine feine Sorte, die 17 Ell. lang und 7/4 Ellen breit ist, von Heniacaly häufig zum Handel kömmt. Es gibt auch seidene gedruckte, 6/4 bis 8/4 breite und 14 bis 25 Ellen lange.

Neuseeländer Flachs (Phormium tenax), eine Leinartige Pflanze, die ohne die geringste Pflege auf den Inseln von Neuseeland wächst. Man kann treffliche Zeuge daraus machen.

Neutralsalze nennt man die zusammengesetzten Salze, welche aus der innigsten Verbindung der Säuren mit den Alkalien oder Laugensalzen entstehen. Dahin gehört z. B. der Vitriolisirte Weinstein, das Glaubersalz ꝛc.

Newcord, ein Baumwollenzeug, 3/4 Ellen breit, 15 oder 30 Ellen lang, farbig und façonnirt.

Nicaraguaholz, s. Campecheholz.

Nicht, Augennicht, Hüttennicht, weisser Nicht, (Nihilum album, Pompholyx) fr. la tutie blanche, auch weisser Galmey genannt, ein weisses Pulver oder eigentlich ein weisses Zinkoxyd, das sich oben an die viereckigten eisernen Stangen, welche die Schmelztiegel bedecken, so wie auch an die Zangen der Arbeiter anhängt, wenn das Messing verfertigt und gegossen wird. Dieses Produkt muß recht rein, schön weiß, leicht und zart seyn. Man gewinnt es in den Messinghütten; indessen ziehen es unsere Materialisten, unter dem Namen Zinkblumen fast noch immer von Amsterdam. Man gebraucht diesen Artikel in der Medizin wider äusserliche Schäden, und bei Augenkrankheiten. Eine ähnliche Materie ist der graue Nicht, (Spodium Graecorum) fr. le pompholix, welcher ebenfalls in den Messinghütten entsteht, wo er sich an die Schmelztiegel anhängt, und davon abgesammelt wird. Man nennt diesen auch, nach Verschiedenheit der Farbe, bald grünen, bald gelben, oder schwarzen Zechenrauch. Seine Kräfte kommen mit jenem überein. In den Materialläden findet man zuweilen statt der ächten Sorte einen gebrannten und gelöschten Kalk, oder auch fein geriebenes Frauenеis, eine Betrügerei, worauf man fleißig Acht zu geben hat. Der weisse gegrabene Nicht ist eine bloße Gipserde, die in verschiedenen Ländern mit den Quellen zum Vorschein kömmt, oder in den Niederungen mit der Erde zugleich ausgeworfen wird.

Nicotiana, s. Tabak.

Niculizia, s. Liquiritien.

Niederländische Tücher, u. Bettleinen, nennt man die gezogenen, auf Atlas- oder Damastart gewebten Leinen, welche Flandern, Sachsen u. Schlesien zum Handel liefern.

Niederholder, s. Attich.

Niedriger Andorn, s. Roßpolei.

Niedriger Flieder, s. Attich.

Niekerker Tabak, eine Gattung holländischer Blätter, die in Geldern gebaut wird. Sie folgt in der Güte unmittelbar auf den Ameersvoorder, und wird etwa 10 bis 12 Procent wohlfeiler gehandelt. Der Artikel kommt in Körben von 1500 bis 1800 Pf. zu Markte, worauf für Tara 30 Pf., und ausserdem 1 Proc. ordinaire Rabatt, und 8 Proc. für die Rippen gut gethan werden. Für baare Bezahlung zieht man 1 Proc. ab. Das meiste von diesen Blättern geht nach Frankreich.

Niesekraut, fr l'herbe sternutatoire, s. Mayenblume. — Man gibt diesen Namen auch dem Kraute, das in der Botanik Ptarmica genannt wird. Wenn die getrockneten u. zerriebenen Blumen wie Schnupftabak in die Nase gezogen werden, so verursachen sie wirklich ein heftiges Niesen. Das Kraut wird bei uns in Gärten gezogen, stammt aber aus dem Morgenlande ab.

Nierensteiner, ein vortrefflicher weisser Rheinwein, so genannt von dem gleichnamigen Ort, am linken Rheinufer, wo er wächst. Er gibt den besten Rheingauern nichts nach, und ist in vorzüglichem Werthe.

Niesewurz (Helleborus). Hiervon gibt es zweierlei Arten. Die schwarze (Helleborus niger) fr. l'ellébore noir oultivé, ist eine beständige Pflanze, die bei uns in Gärten gezeugt wird. Sie hat ein gefingertes, das heißt, ein in verschiedene Theile getheiltes, zusammengesetztes Blatt, wo die Theile alle am Stiele zusammentreffen. Es gibt verschiedene Sorten davon, worunter einige grüne, andere röthliche oder weißlichte Blumen u. s. w. haben. Eine gute Art dieser Wurzel wird aus Steyermark zum Handel gebracht, wo man sie Christwurz zu nennen pflegt. Sie besteht gewöhnlich in vielen dünnen, zasichten und an einem Knoten hängende Wurzeln, ist auswendig schwarz, inwendig aber weiß, dabei aber von einem bittern, scharfen und beissenden Geschmack. Sie purgirt ziemlich heftig, daher auch oft

nur ihre Fasern verschrieben und gebraucht werden. Sie dient in der Arznei gegen mancherlei Zufälle. Die weisse Niesewurz (Helleborus albus Veratrum album), fr. ellébore blanc à fleur pâle, ist eine dicke und starke Wurzel, die, mit vielen weissen Zasern umgeben, auswendig gelb, inwendig aber weiß aussieht, dabei scharf und bitter von Geschmack, und ekelhaft von Geruch ist. Das Kraut hat Blätter wie der Wegerich, nur etwas kürzer und schwärzer, mit einer röthlichen Farbe untermischt. Die Wurzel macht Purgiren und Brechen, muß aber mit aller Behutsamkeit angewandt werden. In England hat man sie vor einigen Jahren wider den Schiffswurm zu gebrauchen angefangen. Krumbübel im schlesischen Gebirge liefert viel davon zum Handel. Die Niesewurz wird zu Amsterdam netto Tara mit 2 Proc. Gutgewicht und eben so viel Sconto gehandelt.

Nigella, s. Schwarzkümmel.

Nigellastrum, s. Kornnägelein.

Nihil album, s. Nicht.

Nillas, sind ostindische Zeuge von Baumbast mit Seide vermischt, welche die europäischen Nationen aus China holen.

Nimmersatt, eine Art Sumpfvogel, der sich besonders in Ungarn u. den angrenzenden Ländern im Rohrgebüsche der Seen aufhält. Sein weisses und dickflaumigtes Fell gibt ein sehr warmes Pelzwerk ab. Aus seinem Kropfe, der oft gegen 2 Schuh lang ist, werden da zu Lande Geld- und Tabaksbeutel, aus dem Schnabel aber kleine Geigen verfertigt.

Ninsi, oder Ninsing (Sium Ninsi L.), die Wurzel von einer ausdauernden Pflanze, mit gefiederten, sägeartig ausgezähnten dreifachen Astblättern, die auf den Bergen in China wild wächst, in Japan aber gebaut wird, wo jedoch die Wurzel nur wenig Kräfte besitzt. Das, was wir am zuverläßigsten von dieser Pflanze wissen, haben wir Kämpfern zu danken. Der Name Ninzin oder ein ähnlicher, der in Ansehung der Schreibart und der Aussprache übereinkömmt, und den man auch der Gingsengwurzel (Panax quinque folium L.) beigelegt hat, so wie auch die gleiche Gestalt, Zubereitung und Kräfte dieser Wurzeln, haben zur Verwechslung der einen mit der andern verleitet, da sie doch wesentlich von einander verschieden sind, und dieser Verwirrung ist auch Osbeck in seiner ostindischen Reise gefolgt.

Die Pflanze grenzt sehr nahe an die Zuckerwurzel (Sium Sisarum L.), welcher auch die Ninsi in Ansehung des Geschmacks, (der aber doch bei ihr nicht so süß, sondern angenehmer und etwas bitter ist), am Geruch aber der Pastinakwurzel ziemlich nahe kömmt. Sie ist spindelförmig; an den Seiten schießt sie kleine Zaserchen aus, und unterwärts ist sie zuweilen in zwei Beine abgetheilt; daher sie ihren Namen Nin-dsin (Menschen ähnlich) zu haben scheint. Oberwärts ist sie ringelförmig, fleischig, weißlich, und hat die Dicke eines kleinen Fingers. Denjenigen, die Aberglauben damit treiben, ist die zweispaltige Wurzel lieber. Die Wurzeln werden, wenn der Winter eintritt, gesammelt; hernach weicht man sie 3 Tage lang in süßem Wasser oder in Wasser von abgekochtem Reiß, das wieder erkaltet ist, ein, hängt sie alsdann in einem zugedeckten Kessel über das Feuer, daß sie der Dampf berühren kann, und läßt sie zuletzt trocknen. Durch diese Behandlung werden sie durch und durch hart, harzigt und fast durchsichtig. Die Chineser und Japaner schätzen diesen Artikel so hoch, daß sie ihn fast allen ihren Arzneien, hauptsächlich den herzstärkenden zusetzen, und das Pfund für 100 Thlr. verkaufen.

Nismer Atlas, eine Gattung feiner wollener schwarzer Hosenzeuge, die England in großer Menge zum Handel liefert. Die Stücke halten 45 Yards in der Länge. Die Waare geht besonders nach Spanien und Portugal. Sie wird im Stück gefärbt.

Nismer Burats, sind wollene mit Floretseide vermischte Zeuge, die zu Nismes in großer Menge gewebt werden. Sie finden in allen Gegen-

den Frankreichs, in Italien, Spanien, Portugal, und in den Kolonien dieser Länder, Absatz. Man hat ihrer von verschiedener Länge und Breite.

Nismer Coton, eine feine Art englischer glatter, baumwollener, leinwandartig gewebter Zeuge, die zu Norwich verfertigt werden. Sie sind 1/2 Yard breit und 32 Yards lang. Das Stück gilt 5 Pfund 15 Schill. Sterling.

Nismer Serſche, Serge de Nimes, eigentlich eine doppelte Serſche de Rome, oder Serſche mit doppeltem Köper, wobei der Weber stark mit der Lade anschlägt. Man nimmt dazu die beste am feinsten gesponnene Wolle. Zur Kette kommt Waschwolle, zum Einschlage aber Fettwolle. Die Zeuge werden nach der Feinheit des Gespinnstes, und nach der Anzahl der Kettenfäden noch in vielerlei Sorten unterschieden. Nach dem Weben werden die Zeuge mit dem Nopeisen abgenommen, glattgerieben, in der Walke gewaschen, gefärbt, und hierauf entweder auf dem Karren, oder auch mit dem englischen Kalander appretirt. Man macht diese Gewebe jetzt häufig in Sachsen, Oesterreich, dem Brandenburgischen, u. s. w. nach. Vorzüglich liefern Gera, Rochlitz, Borna und Langensalze eine Menge solcher Zeuge zum Handel. In den preussischen Staaten ist Berlin in dieser Fabrikart vorzüglich im Rufe. In dem Oesterreichischen liefert die große Manufaktur zu Linz viel von diesem Artikel, hauptsächlich für die österreichischen Erbländer. Vortreffliche Gattungen dieser Waare erhalten wir aus den englischen Manufakturen zu Norwich, Bristol, ꝛc. Die englischen Sorten sind 3 1/2 Viertel leipziger Ellen breit und 30 Yards lang. Sie kosten auf der Stelle 65 englische Schillinge.

Nisnagrodski, eine Art schwarzes sibirisches Grauwerk von Eichhornfellen, welches nach Säcken von 1000 Stück gehandelt wird. Die Rücken- und Bauchstücken sind viel wohlfeiler und kommen in Säcken von 100 Stück zum Handel.

Nitrum, s. Salpeter.

Nivernois, ein leichter Franzwein, welcher über Nantes meistens nach Holland ausgeführt wird. Er ist in Füssern von 4 Orhoften.

Nizzawein, eine Gattung guter italienischer Mittelweine, welche in der Grafschaft Nizza in der sardinischen Staaten gewonnen werden. Man verführt sie häufig nach Genua, Livorno, ꝛc.

Nobilta ist in Italien, besonders im Toskanischen und Kirchenstaate, eine Art Moir, oder glatter Tabin, von Seide mit Baumwolle vermischt, welcher zu Florenz, Genua, Neapel und Reggio im Modenesischen gewebt wird. Man trägt dieses Zeug hie und da in Italien sehr stark zu Kleidern. Es ist sehr breit, und die leipziger Elle kostet auf der Stelle über 1 Rthlr. 12 Ggr. Man hat es von allen Farben.

Noels, ein schmackhafter rother französischer Wein, der in Blaisois gezeugt, und über Orleans und Blois ausgeführt wird.

Noir, oder eigentlicher, Vin noir, nennt man in Frankreich einen sehr gedeckten, oder dunkelrothen Wein, der um Blois wächst, und meistentheils zum Anmachen und Färben der andern Weine gebraucht wird. Er färbt so stark, daß man mit einem Fasse wohl zwölf andere färben kann.

Noir d'Allemagne, im französischen Handel die deutsche Kupferdruckerschwärze, welche bei und in Frankfurt am Mayn verfertigt wird.

Noir de cerf, heißt das Ueberbleibsel, welches man beim Destilliren des Hirschhorns erhält. Man reibt es mit Wasser, und bereitet daraus ein Schwarz, das die Maler so gut wie das Elfenbeinschwarz anwenden können.

Noir d'Yvoire, auch Noir de Velours, im franz. Handel das gebrannte Elfenbein, oder Elfenbeinschwarz.

Noir de fumee, s. Kienruß.

Noir de terre, eine Gattung Erdkohlen, welche die Maler, nachdem sie sie zart zerrieben haben, zur Freskomalerei gebrauchen.

Noire pointe, oder Noir a

pointe, eine Sorte schwarzer Straußfedern, die wir über Marseille bekommen. Man nennt grand noir à pointe, die feinsten schwarzen Straußfedern, welche zu Federbüschen angewandt werden. Die schlechtere Sorte, petite noir à pointe platte genannt, wird zu geringeren Sachen verarbeitet.

Noizeret, eine gute Art Burgunderwein, welche von Auxerre und Chalons zum Handel kommt.

Nonbattue, eine gewisse Gattung Leinen, die Laval in Untermaine häufig zum Handel schickt. Man unterscheidet die Waare in weisse Nonbattues erster, zweiter und dritter Sorte, und in grau gefärbte Nonbattues, gleichfalls von dreierlei Sorten. Sie ist in Stücken von 20 französischen Ellen, und wird Ballenweise verschickt. In jedem Ballen sind 25 Stück. Die weissen Sorten handelt man nach pariser Stab, die grauen aber nach lavalschem Maaße, von welchem 5 Ellen 6 pariser ausmachen. Das meiste von dieser Leinwand geht nach Spanien und Portugal.

Nonpareille, Nompareille, auch Lamparillas, eine Art geringer Kamlotte, die besonders im französischen Flandern, zu Ryssel und in der umliegenden Gegend, gewebt wird. Man webt das Zeug theils ganz von Wolle, theils auch von Wolle mit Leinen oder Ziegenhaaren vermischt. Es ist 3/8 französische Stab breit, die Länge aber ist verschieden. Das meiste hiervon wird nach den spanischen Kolonien ausgeführt. Den Namen Nompareille gibt man auch einigen andern Artikeln, z. E. der ersten Sorte von den seidenen Bändern, die uns die Fabriken zu Lyon, St. Etienne und Chaumont liefern. Diese sind etwa zwei Linien breit. Endlich führt auch eine gewisse Sorte Buchdruckerschrift diesen Namen.

Nonpareils, zu Marseille die feinste Sorte Kapern.

Nonnata, zu Genua und in andern Gegenden Italiens die Art kleiner Fische, welche in Holland, zu Hamburg, u. s. w. Stint, heißt.

Nonnetau, ein Burgunderwein von der vierten Klasse.

Non passa, s. Corallen.

Noppies, in den Holländ. Wollenmanufakturen eine Gattung Düffels, welche Ratinartig zugerichtet u. besonders nach Amerika ausgeführt werden.

Nordhäuser Branntewein, s. Branntewein.

Nordhäuser Vitriolöl, s. Vitriolöl.

Norki, im russischen Handel das Pelzwerk von jungen Füchsen.

Nossari, eine Art Baffetas, oder grober Katune, welche die Franzosen aus Ostindien bringen.

Notabene, s. Potasche.

Notre Dame-Ladhors, s. Burgunderwein.

Nous oder auch Nos, im französischen Handel die Eingeweide vom Stockfisch, die gewaschen, eingesalzen und in Fässer geschlagen werden. Der Artikel kommt in Fässern von 600 bis 700 Pf. zum Handel, und wird zur Fischerei verbraucht.

Noyalles heißen gewisse Gattungen franz. Leinwand, die in dem Kirchspiele gleiches Namens, 2 Meilen von Rennes in Bretagne, verfertigt werden. Sie sind von Hanf und sehr dicht gewebt, weswegen sie sich zu Segeltüchern gut gebrauchen lassen. Zu Rennes wurde ehedem ein starker Verkehr hiermit getrieben; jetzt aber geht das meiste nach St. Malo. Es gibt sechserlei Sorten dieser Leinen, als: Noyalles extraordinaires à 6 fils de brin, oder sechsfädige Extrasorte; Noyalles extraordinaires à 4 fils, vierfädige extrasorte; Noyalles ordinaires à 4 fils vierfädiger ordinaire Sorte; Noyalles courtes, schmale Sorte; Noyalles simples, oder dünne Art, und endlich Noyalles rondelettes, rund zusammengelegte. Alle diese werden nach bretagnischem Längenmaas, welches um 1/6 stärker als pariser ist, gehandelt. Die Güte dieser Waare besteht vorzüglich darin, daß sie aus dem allerbesten Hanf gemacht, auf dem Stuhl recht derb geschlagen worden, und ganz ohne Zurichtung ist.

Sie wird zwar am stärksten in den Stehäven Frankreichs verbraucht, doch wird auch ein Theil auswärts abgesetzt. — Die meisten Sorten der Noyallesleinen, bis auf die Rondelettes, werden 5 oder 6 Meilen um Rennes herum, besonders zu Janzay, Pire u. Noyalle gewebt. Rondelettes liefern die Gegenden um Vitre.

Die Noyalles extraordinaires à 6 fils de brin führen diesen Namen aus der Ursache, weil jeder von den Kettenfäden aus zwei dreifach mit einander verbundenen Fäden zusammengesetzt wird, obschon der Einschlag nur von einfachen Fäden gemacht ist. Man nimmt dazu auserlesenen feinen Hanf, der gesponnen fil de brin heißt. Diese Gattung wird nur auf Kriegsschiffen gebraucht. Sie ist 11/24 pariser Stab breit. Noyalles extraordinaires à 4 fils de brin werden eben so gewebt, nur mit dem Unterschiede, daß hier jeder Kettenfaden aus zwei doppelten mit einander verbundenen Fäden zusammengesetzt ist. Noyalles ordinaires à 4 fils, gleichen den vorstehenden in allem, nur sind sie darin unterschieden, daß hier sowohl Kette als Einschlag von gemeinem Hanf gemacht wird, da man hingegen zu jenen sogenannten fil de brin nimmt Noyalles courtes heißt eine schmälere Art, die um 4 Zoll kürzer gemacht wird. Diese halten gleiche Breite wie die Noyalles extraordinaires à 6 fils de brin, nämlich 11/24 pariser Stab. Noyalles simples halten 1/2 Stab, auch wohl noch 1/16 darüber in der Breite.

Rondelettes, sind so breit wie die vorstehenden Sorten. Sie führen ihren Namen, weil sowohl die Ketten- als Einschlagfäden, woraus man sie verfertigt, sehr drall gesponnen sind. Diese Sorte wird zu Segeln der Schaluppen und kleinen Schiffe angewandt.

Endlich gibt man auch den Namen Noyalles gewissen baumwollenen mit Leinen vermischten Geweben, welche zu Noyon in der Picardie gemacht werden. Sie sind nach Art der bekannten Toiles de Troyes, und werden in Menge abgesetzt. Es gibt grobe und feine Sorten. Man nimmt dazu keine andere als feine Baumwolle von Martinique oder St. Domingo. Die Kette wird von feinem grauen Landflachse gemacht, Die Waare ist 7/8 Stab breit, und 16 Stab lang.

Nudeln, Pasta, Maccaroni, Vermicelli. Hierunter versteht man überhaupt feinere oder dickere aus einem Mehlteig verfertigte Fäden, Riemen, oder andere Figuren, Bänder, Schnecken, Würmer, Thierformen, Melonen, Linsen u. dgl., die man am häufigsten aus Italien, aber auch sehr häufig aus Frankreich u. Deutschland zum Gebrauch in Suppen ꝛc. erhält. Die Gestalt gibt man dieser Waare dadurch, daß man den Teig durch allerlei Formen preßt.

Die sogenannten Nürnberger oder Italienischen Fadennudeln, Fidelini, haben ihren Namen durch ihre Feinheit als zarte Fäden, die Italienischen Vermicelli aber von ihrer wurmförmigen Gestalt. Die Maccaronen sind eigentlich eine Art dicker Nudeln von verschiedener Größe und Form. So sind Maccaroni a canna Stängelnudeln, rohrförmig oder halbrohrförmig; Maccaroni a conca, a lumaga, schneckenförmige; la Saguette, Bandnudeln; Stellette, Sementelle etc. sternförmige, samenartige ꝛc. Die vorzüglichsten Nudeln dieser Art macht man in Neapel und Genua. Man verkauft sie pfundweise und bei Centnern, in Kisten von 50 Pf. Auch Mailand, Parma, Bologna, Rom, Reggio u. a. liefern eine Menge davon. Nürnberg und Fürth haben viele Nudelnfabriken, woraus eine große Quantität Nudeln von allen Sorten sehr weit versandt wird. Ausserdem sind Nudelfabriken in Halle, Erfurt, Leipzig, Dresden, Großheringen bei Naumburg, Kloster Roßleben bei Querfurt, Prag, Heidelberg, Augsburg, Triest ꝛc. Der Verkauf geschieht gewöhnlich bei Pfunden oder Centnern, doch nicht unter 1/8 Centner.

Die Fabrik des Hrn. Georg Christoph Sorbers zu Erfurt liefert feine und ordinaire Sorten Fadennudeln, und Façonnudeln,

BIBLIOTHECA REGIA MONACENSIS

welche als Erbſen, Linſen, Hafer, verſchiedene Arten Schnecken, Muſcheln, Würmer ꝛc. geformt ſind. Sie haben vor andern Arten ſolcher Nudelwaare den Vorzug, daß ſie ordentlich gekocht werden können, ohne zu zergehen. Sie haben nämlich noch einen Zuſatz, der nicht allein nährend und geſund iſt, ſondern auch die Form der Waare zuſammen hält. So dienen die Nudeln auf herrſchaftlichen Tafeln zu einer artigen Zierde. Die Fabrik des Hrn. Chriſtian Sigismund Walther zu Halle an der Saale verfertigt unter andern Suppen- Form- und Façonnudeln, wie Erbſen, Linſen, Reiß, Haber, Melonenkerne, Kreuzchen, durchlöcherte Sternchen ꝛc. gebildet; ferner ſogenannte Fleck- oder Brandnudeln, Fadennudeln auf genueſer Art, nürnberger ditto, u. ſ. w.

Nuits, ſ. Burgunderwein.

Numma oder Nunna, eine Art weiſſen ſineſiſchen Catun, welcher von dreierlei Gattungen zum Handel gebracht wird. Sie hält durchgängig 24 Cobidos in der Länge, und wird in großer Menge nach Japan verführt.

Nummularia, ſ. Pfennigkraut.

Nürnberger Malerfarben, ſ. Farben.

Nürnberger Erde od. Nürnberger Roth, heißt eine rothe Farbenerde, die bei Petzenſtein zwiſchen Nürnberg u. Bayreuth gegraben, und hernach in Backöfen gedörrt wird. Man führt ſie bei ganzen Fudern nach Nürnberg, wo ſie dann weiter geht. Man handelt ſie Centnerweiſe. Sie wird übrigens von Malern verbraucht. Die gute Sorte muß wohl trocken, dabei auch nicht ſteinicht ſeyn.

Nürnberger Waaren gibt es mancherlei Art von Metallen, Holz, Horn, Elfenbein, Glas, Gyps, Wachs, Papierteig, Mehlteig ꝛc.; ſ. z. B. Eiſenwaare, Stahlwaare, Holzwaare, Drechslerwaare, Kämme, Knöpfe, Leoniſche Waare ꝛc. Beſonders verſteht man Spielwaare (auch Nürnberger Tand genannt) unter Nürnbergerwaare, wie Puppenwerke, Zinnfiguren u. d. gl. m; ſ. auch Berchtesgadner Waare, Holzwaare, Docken ꝛc.

Nußdorfer, ſ. Ungar. Wein.

Nüſſe (Nuces) fr. la noix und Nußbaumholz. Mit den Baumnüſſen wird allenthalben ein beträchtlicher Handel getrieben, vorzüglich Haſelnüſſen (von denen unter einem eignen Artikel das Nöthige zu erſehen) und mit Wall- oder wälſchen Nüſſen (Nuces Juglandes oder Nuces regiae). Von letztern gibt es verſchiedene Sorten, z. B. die gemeinen, die doppelten, die hartſchäligen oder Steinnüſſe, die dünnſchäligen oder Grübelnüſſe, die Blutnüſſe, deren Kern inwendig röthlich iſt, und endlich die großen Pferdenüſſe, welche auch Schaaf- od. Poltern nüſſe genannt werden. Der Handel mit dieſen Nüſſen iſt durch ganz Deutſchland, beſonders um die Weihnachtszeit, gemein. Das meiſte hiervon liefert Oberdeutſchland, beſonders Mähren und Kärnten ſo wie auch in Niederdeutſchland das Braunſchweig-Lüneburgiſche; ferner im nördlichen Europa Schonen, Polen und einige andere Länder. Aus Mähren geht eine große Menge Nüſſe in die preußiſchen und öſterreichiſchen Länder; aus der Wallachey nach Rußland, u. ſ. w. Auch Frankreich, Spanien und Italien ſchicken ganze Schiffsladungen zum Handel; hauptſächlich verſenden Bourdeaux, Barzellona, Termini, Cefalu, Acquicella, Caſtel d'Jaci, Catania und Terra nuova von dieſem Artikel eine große Menge. Die Früchte geben, ſo wie die Bäume ſelbſt, noch verſchiedene andere Waaren. Die Nüſſe werden, wenn ſie noch unzeitig ſind, und ehe die inwendige Schale hart geworden iſt, mit Zucker und Gewürzen eingemacht, und als Confekt genoſſen. Aus den Nüſſen wird auch da, wo ſie in Menge zu haben ſind, z. E. in Languedok, Anjou und dem Delphinate, ꝛc., ſehr viel und gutes Oel gepreßt, das ſowohl in Speiſen, als auch von den Malern zum Anmachen der Farben häufig verbraucht wird. Un-

ter den Oertern in Frankreich, welche viel davon auswärts abſetzen, ſind vorzüglich im Rufe: Saumur an der Loire, Chinon und Tours in Touraine, Chatelleraut, Saintes am Charenteſluß, und einige andere. Das Nußöl wird nach 100 Pf. gehandelt. Die Maler ziehen dieſes Oel allen übrigen Arten zu ihren Arbeiten vor, und verbrauchen viel davon. Auch in der Arznei findet es ſeine Anwendung. Das gelbliche, ſüße Nußöl gibt dem guten friſchen Mandelöl nicht allein nichts nach, ſondern beträgt auch faſt immer die Hälfte des ganzen Gewichts; verdickt ſich auch ſchon bei ziemlich ſtarkem Froſte nicht leicht, wie das bei andern Kernölen der Fall iſt. Die alt und ranzig gewordenen Kerne wendet man mit Nutzen zu Verfertigung eines Brennöls an. In Deutſchland wird an der Bergſtraße viel Nußöl exportirt. Man handelt es bei Ohm von ungefähr 3 Centnern.

Das Holz vom Nußbaume, das bei jungen Stämmen weiß und weich, bei älteren und ausgewachſenen Bäumen aber hart, dunkelbraun oder ſchwärzlich, auch nicht ſelten maſericht iſt, wird, beſonders von ſolchen Stämmen, die in einem magern Erdreiche erwachſen, zu Tiſchler- und Drechslerarbeiten unter allen europäiſchen Holzarten am ſtärkſten geſucht. Es läßt ſich leicht und gut poliren, weswegen es zu den feinſten und niedlichſten Fournirungen angewandt werden kann. Auſſerdem liefern die Wurzeln dieſer Bäume, welche an den Ufern der Bäche oder Teiche ſtehen, in ſo weit jene das Waſſer erreichen können, ſehr ſchöne leichte und biegſame Spazierſtöcke. Die Rinde, Blätter und Fruchtſchalen geben eine beſtändige gelbbraune Farbe auf Garn, Wolle und Holz.

Mit Nußbaumholze wird beſonders in Frankreich aus Bourdeaux und Grenoble, in Preußen von Königsberg, und einigen andern Städten, ein anſehnlicher Handel getrieben. Es kommt in Planken und Bretern unter dem Namen des Franſchenholzes häufig nach unſern deutſchen Seeſtädten, und wird da nach dem Fußmaas gehandelt. Je reiner, dicker, breiter und ſchöner gezeichnet dieſes Holz iſt, deſto theurer wird es verkauft. Die dickſten Stücke werden von Tiſchlern, Wagenmachern und Büchſenſchäftern geſucht. Die untern Stämme, die Auswüchſe und dickſten Wurzeln werden von Ebeniſten und Drechslern zu allerhand feinen Arbeiten gebraucht. Je brauner und maſerichter ſolche ſind, deſto höher ſchätzt man ſie. Die ſchönſten Sorten erhalten wir aus dem Delphinate. Auſſer den Wallnüſſen und Haſelnüſſen gibt es bekanntlich noch andere Arten Nüſſe. Stachel- oder Waſſernüſſe wachſen bei uns häufig in Seen, Teichen und ſtillen Wäſſern. Man kocht ſie, und genießt ſie zur Speiſe. Erdnüſſe wachſen unter der Erde, haben eine ſchwärzliche Rinde, und ein weiſſes Fleiſch. Sie werden ebenfalls gekocht und verſpeiſet. Ueber die Zirbelnüſſe ſehe man den Artikel Pinien. Im Handel mit Frankreich rechnet man beim Befrachten 24 Nußbaumbreter auf die Seetonne, oder 12 Wurzelſtubben, oder 20 Boiſſeaux Nüſſe.

Nux avellana, ſ. Haſelnuß.
Nux aquatica, ſſ. Waſſernuß.
Nux chatartica, ſ. Wunderbaum.
Nux Cupreſſi, ſ. Cypreſſen.
Nux indica condita, ſ. Muskatnuß.
Nux Juglans, ſ. Nüſſe.
Nux Lampertiana, ſ. Haſelnuß.
Nux Metella, ſ. Stechapfel.
Nux Moschata, ſ. Muskatnüſſe.
Nux Pinea, ſ. Pinien.
Nux Pontica, ſ. Welſchnüſſe.
Nux regia, ſ. Nüſſe.
Nux Vesicaria, ſ. Pimpernüſſe.
Nux vomica, ſ. Krähenaugen.
Nymphaea, ſ. Seeblumen.

Nyon, eine gute Art Burgunder, die über Autun und Chalons ausgeführt wird. Sie iſt in Stückfäſſern von 240 Pinten.

O.

Oberband heißt die beste Sorte der in der Grafschaft Tecklenburg verfertigten Leinwand; s. **Leinwand**.

Oberländische Katune, nennt man zu Hamburg die sächsischen und ähnliche Katune, die roh dorthin gebracht, hernach gebleicht, zugerichtet, und auf verschiedene Art gedruckt werden.

Oberländischer Flachs, s. Flachs.

Oblaten sind sehr dünne aus einem weissen, oft aber auch roth, grün, gelb, blau ꝛc. gefärbtem Mehlteige in eisernen Formen ohne Gährung gebakkene Kuchen, wovon es dreierlei Hauptarten gibt: 1) **Tafeloblaten** der Conditors zur Unterlage verschiedener Confecte, 2) **Kirchenoblaten** oder **Hostien** (in figurirten Formen gebacken) und 3) **Briefoblaten** oder **Siegeloblaten** (welche durch runde Stecheisen ausgestochen und gewöhnlich in Schachteln verkauft werden). Nur in großen Städten gibt es **Oblatenbäcker**. In großer Menge erhalten wir sie von **Nürnberg** und **Fürth**. Eine Fabrik in **Cassel** liefert die Kirchenoblaten bei 100 und 1000 Stück, die Siegeloblaten aber in Schachteln und Fässern pfundweise, oder auch bei 4, 6, 8, 12, 16, 24 und 100 Schachteln; ferner Leipzig, Frankfurt ꝛc.

Seit einigen Jahren ist eine ganz eigene Art von Briefoblaten erfunden worden. Hausenblase, bis zu einem recht feinen Zerblättern mit einem Hammer stark auf Eisen oder Stein geklopft, wird eine Nacht hindurch in kaltem Wasser eingeweicht. Alsdann wird ein nicht zu schwaches Leimwasser herausgekocht. Mit diesem Leimwasser überstreicht man feines Papier auf beiden Seiten wohl zehn- oder zwölfmal, nämlich so vielmal bis es einen ziemlich starken Glanz erhalten hat. Nun gibt man ihm durch verschiedene Farbenbrühen allerlei Farben, z. B. **roth** durch Fernambuk und etwas Alaun, **gelb** durch Gelbholz oder Quercitronrinde, **blau** durch **Indig**, grün durch eine Mischung von gelber und blauer Brühe ꝛc. Dieses Oblatenpapier, welches zwei Blätter Papier hinlänglich stark zusammenleimt, kann man mittelst eines Stecheisens zu runden Scheiben bilden. Durch Stämpel kann man auch allerlei Figuren darauf drücken; den Geschmack der Hausenblase kann man durch Zucker, Zimmet und andere Gewürze leicht verbessern. Solche Oblaten haben den Vortheil, daß man sie in der Schreibtafel bequem auf Reisen mitführen kann und daß man einen mit ihnen behutsam zugesiegelten Brief nicht ohne Gefahr, die Figur zu entstellen und zu verletzen, zu öffnen im Stande ist.

Obst, fr. fruits. Besonders ist hier allerhand frisches Obst zu bemerken, wie Birnen, Aepfel, Pflaumen, Kirschen, Aprikosen, Pfirsichen, Nüsse, Beeren, ꝛc. Der Obsthandel befindet sich zwar größtentheils in den Händen der Landleute, Gärtner und Höcker, doch treiben denselben auch hie und da die Kaufleute im Großen, und zwar nach fremden Ländern hin. Unter den verschiedenen Ländern, die in diesem Fache berühmt sind, verdient zuerst Ungarn bemerkt zu werden. Dieses fruchtbare Land führt eine große Menge des vortrefflichsten Obstes in die österreichischen Provinzen, nach Polen, Schlesien, ꝛc. aus, und zwar vorzüglich Aepfel, Birnen, Pflaumen, Aprikosen und Weintrauben. Wien verbraucht hievon viele hundert Schiffsladungen. Eine Menge ungarischer Pflaumen wird nach Art der französischen Brunellen getrocknet und zugerichtet, und kommt hernach unter dem letztern Namen zur Handlung. Ein ansehnlicher Theil der ungarischen Früchte wird auch getrocknet oder gedörrt, in Zucker oder Honig eingelegt, und so verführt. Die ungarischen Obstsorten und getrockneten Früchte gehen meistentheils über Triest und Fiume ins Ausland. Mähren liefert eine erstaun-

liche Menge gedörrter Birnen und Aepfel, ſogenannter Speckbirnen, gegoſſener und gebackener Pflaumen und Kirſchen, ꝛc. in die öſterreichiſchen u. böhmiſchen Provinzen, nach Schleſien, u. ſ. w. Niederöſterreich ſchickt inſonderheit viele getrocknete Zwetſchen zum Handel; und in Oberöſterreich bereitet man aus Birnen und Aepfeln viele tauſend Eymer Moſt, Branntwein und Eſſig. In Steyermark, Kärnten und Krain wird ſehr viel Obſt, vornehmlich Zwetſchen, Kirſchen, Vogelbeeren, Schwarzbeeren, ꝛc. gezeugt, und daraus in auſſerordentlicher Menge Branntwein gebrannt. Franken, beſonders die Gegend um Kitzingen am Mayn, liefert viele getrocknete Zwetſchen oder Pflaumen nach Holland, und treibt damit einen guten Handel. Um Aſchaffenburg am Mayn, wo eine ungemeine Menge gutes Obſt gezogen wird, macht man aus Borsdorfer, und andern edlen Arten Aepfeln einen Wein, den nur die Zunge eines feinen Kenners vom ächten Wein unterſcheiden kann. Schon mehrmals iſt ein ſolcher für gemeinen Rheinwein nach Norden geſchickt worden. Es gibt dergleichen, der gegen ſieben Jahr alt iſt, viel Feuer hat, und auf der Stelle ſo theuer als guter Rheinwein verkauft wird. Tirol gewinnt viel u. vortreffliches Obſt, und ſchickt davon faſt in alle Gegenden von Europa. Hierunter ſind vorzüglich Granatäpfel, Quitten, Borsdorfer, Rosmarin- und Sternäpfel, Maſchanzger, Bergamotten, Azzerellen, u. dgl. berühmt. Zu Botzen, Trient, Roveredo, Bogliacco, Gargnano ꝛc. wird hiermit ein ungemein wichtiger Verkehr in die Fremde getrieben, vorzüglich in alle Gegenden von Deutſchland und dem nördlichen Europa. Unter den Gegenden in Tirol, welche den größten Ueberfluß an vortrefflichem Obſte haben, ſind beſonders die ſüdlichen, das Trientiniſche, Brixenſche und Etſchthal im Rufe. Böhmen liefert Obſt von verſchiedenen Arten in die angrenzenden Länder, beſonders nach Schleſien, Sachſen, ja ſogar bis nach Hamburg. Die Schweiz ſchickt getrocknetes Obſt, als Pflaumen, Kirſchen und Birnen, zum Handel. In Frankreich zeichnet ſich durch ſeinen Obſthandel Havre de Grace aus, welche Stadt jährlich viele Schiffsladungen an Aepfeln und Birnen nach Paris, Orleans, Holland, England, Rußland, den Häfen an der Oſtſee, u. ſ. w. verſchickt. Rouen iſt durch die vortrefflichen Renetten im Rufe, die von hieraus in alle Gegenden des Staats und in die Fremde ausgeführt werden. Orleans hat ſeine Rambouräpfel, die weit und breit geſucht ſind. Metz in Lothringen liefert in Menge die herrlichen Mirabellen, welche theils friſch, theils eingemacht viele Liebhaber finden. Graſſe, Brignoles, und mehrere Oerter in Provence, geben eine auſſerordentliche Menge des ſchönſten und beſten Obſtes, das entweder friſch oder in Zucker, Syrup oder Branntwein eingemacht, verſchickt wird. Saintes am Charentefluß führt ganze Schiffsladungen Aepfel nach Bourdeaux, Rochelle und weiter aus. Carentan in Cotentin treibt einen wichtigen Handel mit friſchen und getrockneten Früchten und mit Obſtcider; Limagne mit trefflichen Reinetten und Calvilleäpfeln. Chinon in Touraine liefert die bekannten saint Julien- und sainte Catherinepflaumen, eine Gattung Pflaumen, welche ſich durch ihre Größe und den vortrefflichen Geſchmack vor allen andern empfiehlt. Der Abſatz dieſes Artikels erſtreckt ſich in alle Gegenden von Europa, ja ſogar in die Levante und bis nach Indien. Auch iſt durch ſeine Bonchretienbirnen weit und breit im Rufe Chinon gleichfalls durch die herrlichen Birnen, beſonders durch die Rouſſelet- und ſogenannten Meſſire-Jeanbirnen. Von beiden wird eine große Menge nach Paris, Lyon, Orleans, Bourdeaux, und in verſchiedene Gegenden der Fremde, verſchickt. Auch führt der eben genannte Ort ſehr viele gebackene Kirſchen und ſogenannte Damaſcener Pflaumen aus. Bourdeaux liefert zum Handel die ſogenannten Prunes royales, eine ganz vortreffliche Art, die noch einmal ſo hoch als Catharinepflaumen gehalten werden.

In Italien sind besonders Genua, Rizza, Livorno, Neapel, Messina, San Remo, Mentone u. Triest durch ihren groben Obst- und Fruchthandel berühmt. Goro und Terra schicken sehr viele Aepfel nach dem Oesterreichischen Littorale und anderwärts hin. Genua und das ganze Revier liefern eine erstaunliche Menge theils frisches, theils getrocknetes und eingemachtes Obst, welches in allen Gegenden von Italien, Deutschland, Norden, u. s. w. Abgang findet. So sind auch verschiedene Gegenden in Toskana, in Kalabrien, um den Gardsee, ꝛc. durch ihre vorzüglich schönen Obstarten allgemein im Rufe. Wir erhalten von daher die herrlichsten Zitronenäpfel, Liebesäpfel, Pomi d'oro, Monatelli, Goldrenetten, Aprikosen, Popponi, und andere schöne Früchte mehr.

Obstmost, Obstwein, s. Obst u. Cider.

Ocher, Ocker, (Ochra), fr. l'Ocre, nennt man eigentlich alle aus zerstörten Erzen entstandene gefärbte Erden. Gewöhnlich aber versteht man darunter die gelbe, oder röthliche Bergerde, welche hie und da in Blei- und Kupfergruben gegraben wird. Die gelbe ist eigentlich natürlich, die rothe aber wird durch das Feuer hervorgebracht. Die eine und die andere liefern uns England, Frankreich, das sächsische Erzgebirge, Böhmen, und einige andere Gegenden zum Handel. Eine der vorzüglichsten Arten ist die, welche in Berry gewonnen, und häufig über Bourdeaux und Nantes ausgeführt wird. Man hat davon gelbe und rothe. Die Waare wird nach Orhoft gehandelt. Je trockener, zarter und höher in der Farbe dieser Artikel ausfällt, desto besser ist er. Der gelbe Ocher ist durch Eisentheile gefärbt; wenn er blaßgelb aussieht, so nennt man ihn in Frankreich schlechtweg Ocre jaune; wenn er hingegen eine dunkelgelbe Farbe hat, Ocre de rue. Der brounrothe englische Ocher heißt brun rouge oder Potée. Auch England liefert uns diese Waare. Sie wird meistens von Malern zum Anstreichen, und von Beutlern und Handschuhmachern zum Färben des Leders verbraucht. Etwas weniges davon kommt auch in die Apotheken, wo man den Ocher, seiner zusammenziehenden Kraft wegen, zu Pflastern nimmt. Ausserdem wird er noch zum Putzen und Abreiben der Spiegel, des Stahls, Messings, ꝛc. gebraucht. In Polen nennt man Danziger Ocher, eine gelbe Bergerde, die zwar in Danzig geholt wird, die man aber aus Preussen und Frankreich zuführt. Bei Goslar wird Ocher gewonnen, von welchem viel in die preussischen Länder geht. Toskana, insonderheit die Gegend um Siena, liefert ein paar gute Sorten Ocher, und zwar in Menge, zur Handlung. Eine hiervon ist dunkelgelb, eigentlich eine Boluserde, der sich nicht allein die Maler zur Farbe, sondern auch die Aerzte bei Bauchflüssen u. dgl. bedienen. Diese wird durch das Calciniren roth. Eine andere, die hellgelber ausfällt, aber doch auch beim Calciniren ihre Farbe in Roth verändert, wird gleichfalls von Malern zu ihren Arbeiten angewandt.

Wenn man diese beiden Arten mit einer blauen Erde vermischt, die in derselben Gegend gegraben wird, so geben sie eine schöne grüne Farbe, welche die Maler gut gebrauchen können.

Ocimum medium, s. Basilien.

Ochsen, fr. les boeufs, sind bekannte Thiere, die in wilde und zahme unterschieden werden. Von Jenen gibt es wieder zweierlei Gattungen, nämlich Auerochsen und Büffelochsen. Ihre Häute werden stark in der Handlung geführt. Die Zugochsen, welche von den Landleuten zur Feldarbeit gebraucht werden sollen, sind verschnitten, weil sie sich sonst nicht leicht zahm machen lassen. Die Ochsen erreichen ein Alter von 14 bis 15 Jahren. Mit 3 Jahren kann man sie anspannen, und wenn sie 10 Jahre alt sind, so müssen sie vom Pfluge weggenommen, und auf die Mast gegeben werden. Das Alter dieser Thiere erkennt man an den Zähnen. Mit 10 Monaten verlieren sie ihre ersten Vorderzähne, und bekommen an deren Statt breitere und weissere. Mit 18 Mona-

ten fällt ihnen wieder ein Theil der Milchzähne, und der Rest abermals 18 Monate später aus, so daß sie nach 3 Jahren lauter gleiche Zähne haben, und keine mehr wechseln. Einige Leute glauben, daß man das Alter dieser Thiere an den Ringen, welche sich um die Spitzen ihrer Hörner ansetzen, und wo die Zahl der Ringe die Anzahl der Jahre bedeuten soll, erkennen könne. Aber dieß Kennzeichen ist nicht ganz sicher.

Die Ochsen, welche zum Pfluge bestimmt werden, müssen vom Mittelschlage, und leicht zu regieren seyn. Obgleich es gute und schlechte Ochsen von allerlei Farbe und Aussehen gibt, so sieht man doch beim Einkauf auch vorzüglich auf das Haar dieser Thiere. Weiches, glänzendes und dichtes Haar ist ein gutes Zeichen; hingegen kurzes, ungleiches und sträubiges, ein schlechtes. Ochsen mit ganz schwarzen Haaren sind faul zur Arbeit, und ungeschickt; wenn sie aber einen weissen Flecken am Kopfe oder an den Füßen haben, so zeigt dieß Kraft und Stärke an. Röthlich Haar ist das vorzüglichste; denn dieses zeigt Feuer und Dauerhaftigkeit an. Die braunen Farben mit ihren Schattirungen kommen jenem gleich. Graues Haar zeigt an, daß das Thier zur Mastung nicht viel tauge.

Der eigentliche Handel wird besonders mit Mastochsen getrieben. Von diesen werden zahlreiche Heerden nach Breslau, und andern schlesischen Städten, nach Teschen, Ollmütz, Brünn, Frankfurt, Leipzig, Danzig, Königsberg, Elbing, Lübeck, Hamburg, Bremen, und sogar nach Holland, Frankreich, ꝛc. geschafft, und da verhandelt. Die meisten liefern Polen und Littauen, besonders Podolien und die Ukraine, Ungarn, Steyermark, und noch einige andere Länder. Sie sind aber nicht alle fett und gemästet, sondern ein großer Theil kommt mager zu Markte, und wird erst auf unsern Waiden feist gemacht. So liefern auch die verschiedenen Gegenden in Schonen, Jütland, ꝛc. eine Menge Ochsen in das Hollsteinische, Mecklenburgische, nach Holland, Frießland, u. s. w. die auf den dasigen Weiden fett gemacht, und nachher mit gutem Nutzen wieder verhandelt werden. Jütland allein soll alle Jahre gegen 80000 Stück austreiben lassen. Die schönsten und schwersten Ochsen erhält man vorzüglich aus Steyermark und Kärnten; man zieht sie besonders um Graz, im Mürzthale, im Enns- und Paltenthale, um Judenburg, Mariahof u. Neumarkt. Es gibt daselbst Mastochsen, die 20 Centner, auch wohl noch darüber im Gewicht halten. Die von 10 Centnern sind gemein. Eine große Menge hiervon wird nach Tirol, Oesterreich und Italien ausgetrieben. Die steyerschen und kärntenschen Ochsen sind groß und stark, von Farbe größtentheils braun oder roth, oder weiß u. roth gefleckt. In Steyermark gilt nicht selten das Paar Ochsen 300 bis 400 fl.

Ungarn schickt diesen Artikel in ausserordentlicher Menge in alle Provinzen der österreichischen Monarchie. Man rechnet, daß jährlich über 150,000 Stück aus diesem Lande herausgehen. Die ungarischen Ochsen sind größtentheils weiß oder grau von Haaren, dabei groß und starkbeinicht. Ihr Fleisch ist schmackhaft. Ihre Farbe soll vorzüglich daher rühren, daß man sie im Winter wie im Sommer auf dem freien Felde läßt. Der beste Schlag fällt im nördlichen Theile von Ungarn; hier sind allenthalben die vortrefflichsten Weiden, wo das Gras oft Mannshoch wächst, folglich das Vieh sehr gedeihen muß. Die stärksten Ochsenmärkte sind zu Raab, Pest, Oedenburg und Debreczyn.

Gallizien und Lodomirien liefern ebenfalls eine ungeheure Menge Ochsen, besonders nach Schlesien, Sachsen und dem Brandenburgischen. Die stärksten Märkte für jene beiden Länder sind zu Brody, Lemberg, Jaroslaw und Samosc, vorzüglich in der erstern Stadt, wo seit langer Zeit einer der größten Viehmärkte gehalten wird, die in Europa Statt finden. Die Moldau und Wallachey schicken viele tausend Stück Ochsen nach Schlesien, Sachsen, u. s. w. Man rechnet, daß alle Jahr im Durchschnitt gegen 40000

Stück blos aus der Wallachei ausgetrieben werden. Die moldauischen Ochsen, die in den ebenen Gegenden dieses Landes gezogen werden, sind von schönem großen Schlage; sie werden sehr geschätzt. — Im Norden von Europa liefern Schonen, Bornholm und Jütland viele fette Ochsen. — In Italien treibt das Piemontesische jährlich 70-80000 Stück Ochsen in die angrenzenden Länder.

Viele Theile von diesen Thieren werden noch verschiedentlich bei der Handlung genutzt. Das gesalzene Rindfleisch kommt in großer Menge aus Isländ, Irland, Pensilvanien, Neuyork, Hamburg u. s. w. Irland allein führt jährlich über 200,000 Tonnen, größtentheils nach Amerika, aus. Die Ochsenhäute bringt man bei vielen Tausenden, sowohl zubereitet als noch roh, zu Markte. Königsberg in Preussen und Danzig liefern eine Menge getrockneter Ochsenhäute von 20 bis 32 Pfund im Gewicht. Podolien schickt viele rohe Häute nach Breslau, Leipzig, ꝛc. Böhmen führt zugerichtete Ochsenhäute in großen Parthieen nach Leipzig und in andere Gegenden.

Der Talg wird aus Polen, Rußland, Ungarn, Irland, ꝛc. häufig nach Danzig, Königsberg, Elbing, Riga, Stettin, Hamburg, Breslau, Frankfurt, Fiume, u. s. w. gebracht. Der polnische ist in großen langen Fässern von 100 bis 150 Stein im Gewicht; der russische hingegen in kleinern Tonnen, die oben schmäler zugehn, als unten. Man unterscheidet die Waare in frischen und alten Lichttalg, und in frischen oder alten Seifentalg. Die Sorte zu Lichtern ist etwas theurer als die zur Seife, so wie auch der frische und weisse Talg mehr geschätzt wird, als der ältere und gelbe. In England wird von Corck und Dublin ein wichtiger Handel mit Rindstalg nach ganz Europa u. weiter getrieben. Mit geräucherten u. gesalzenen Ochsenzungen wird von Archangel u. Petersburg nach Holland, Hamburg London, Leith, Hull, Dänemark und Italien viel verkehrt; nicht weniger als Pensylvanien, Neuyork und einigen andern Gegenden. Hamburg verschickt von seinem gepöckelten und geräucherten Rindfleische weit und breit. Es wird meistens von jütländischen Ochsen zubereitet.

Mit Ochsenknochen fällt gleichfalls hie und da ein Handel vor, der nichts weniger als unbedeutend ist. St. Petersburg verschifft von diesem Artikel viel durch den Sund, u. nach Amsterdam. Er wird von Drechslern, Messerschmieden, Gürtlern und Paternostermachern zu vielerlei Arbeiten angewandt. Man brennt diese Knochen auch, und verfertigt Beinschwarz daraus, welches bekanntlich zur Malerei dient.

Von den Abschnittlingen der Häute, dem knorpelichten Theile der Füße u. Nerven, die wohl zerkocht und im Wasser aufgelöst worden sind, wird Leim gemacht. Die langen Haare aus den Schwänzen werden cordirt, und hernach gekocht, damit sie sich kräuseln; sie werden alsdann von Tapetenwebern und andern Arbeitern gebraucht. Die Hörner vom Kopfe, und auch die Hufe, werden am Feuer erweicht, und zu Kämmen, Dosen, Schreibzeugen, Pulverhörnern, Etuis und hundert andern Sachen verarbeitet.

Das Blut von diesen Thieren wird zum Berlinerblaumachen, so wie auch in den Zuckersiedereien zum Läutern angewandt. Die Galle findet in der Medizin Gebrauch; auch die Hutmacher bedienen sich derselben zum Leimen der Hüte. Die Haare vermischt man mit Küh- und Kälberhaaren, u. stopft damit allerhand Polster aus.

Die Nerven von dem Geburtsgliede des Ochsen, wenn sie getrocknet, und wie Werg zubereitet sind, werden von den Sattlern und Verfertigern der Schlägel zu Ballspielen angewandt. Die wohlgesäuberten und gehörig bereiteten Häute von den Därmen (baudruche) dienen zu Formen der Gold- und Silberschläger. Die Galle dient den Fleckausmachern und mehreren andern Handwerkern und Künstlern.

Ochsenaugen, fr. l'oeil du boeuf, la fausse camomille, Rinds-

auge, (Buphtalmus) ein Kraut, das von der größern Art Bellis oder Zeitloſen faſt gar nicht zu unterſcheiden iſt. Es wächſt wild, hat zuſammengeſetzte Blumen, die regulair rund ſind, und einen geſternten Teller haben. Es wird in der Medizin als ein Leber- Milz- Bruſt- und Wundkraut angewandt.

Ochſenbrech, Hauhechel (Ononis, Restabovis) fr. l'arrêtebœuf, auch Pflugſtürz oder Weiberkrieg genannt, ein Kraut, das an den Wegen, in Dornhecken und auf den Aeckern wild wächſt. Die Wurzel wird in der Medizin, ihrer zertheilenden und diuretiſchen Kräfte wegen, gebraucht.

Ochſenzunge, (Buglossum) fr. la Bouglosse, eine Pflanze, von welcher verſchiedene Arten vorkommen. Sie werden in wilde und zahme unterſchieden. Von der letztern verdienen vorzüglich Erwähnung: die ſogenannte cretiſche Ochſenzunge mit laſurblauen Blumen und warzichten Blättern; die mit rothen weißgeſtreiften Blumen; mit gelben Blumen; und endlich die große Ochſenzunge mit purpurfarbenen oder weiſſen Blumen. Die letztere iſt die bekannteſte unter allen verſchiedenen Arten der Gartenochſenzunge. Sie hat eine weiſſe, lange, dicke, ſüße und klebrichte Wurzel, treibt lange und rauhe Blätter, welche in ihrer Geſtalt und Rauhigkeit einer Ochſenzunge ziemlich gleichen. Sie treibt auch hohe und rauhe Stengel, welche mit vielen geraden Zweigen beſetzt ſind, an denen blaue in Purpur gemiſchte, oder weiſſe Blumen wachſen, die in der Arznei häufig gebraucht werden. Auch von der wilden Art gibt es unterſchiedliche Sorten. Eine davon (Buglossum fruticosum) mit Rosmarinblatte, hat Linee unter Lithospermum gezogen. Die Franzoſen nennen die Pflanze herbe aux perles. Sie kommt beſonders an unfruchtbaren Stellen hervor. In Provence und Languedok findet man hiervon verſchiedene Arten, worunter die Orcanette, welche in der Botanik Anchusa, foliis imbricatis lanceolatis heißt, die vorzüglichſte iſt. Die Wurzel von dieſer Pflanze wird mehr zum Färben, als zur Arznei, gebraucht. Sie iſt lang, dünn und braunroth oder röthlich, u. führt in der friſchen Rinde einen blutrothen Saft; der Kern aber iſt weiß, holzig und unkräftig, ſo daß nur die davon abgezogene färbende Rinde genutzt werden kann. Die an der Sonne getrocknete Wurzel, wie ſie in die Apotheken geliefert wird, iſt ohne Geruch, hat aber einen erdhaften und anziehenden Geſchmack. Sie färbt Oel und Weingeiſt, und wird unter Tränken, Salben, u. dgl. gebraucht. Der ſtärkſte Handel mit dieſem Artikel wird hie und da in Languedok, beſonders zu Montpellier, getrieben. Die Blumen von allen Arten der Ochſenzunge werden unter die ſogenannten vier herzſtärkenden Blumen, (flores cordiales, officinarum) gezählt. Man zieht auch ein Schmink- oder Schönheitswaſſer davon ab, das Flecken u. Unvollkommenheiten der Haut benimmt, und an deren Statt Weiſſe und Zartheit hervorbringt. Die Wurzeln von der Orcanette oder Anchuſa werden heutzutage in den Materialläden und Apotheken ſtatt der Alcanna gebraucht, weil dieſe nur höchſt ſelten oder gar nicht mehr aus der Levante herauskommt.

Ocularia, ſ. Bruchkraut, auch Augentroſt.

Oculi cancri, oder cancrorum, ſ. Krebsaugen.

Oculus beli, ſ. Onyx, oder Katzenauge.

Oculus cati, ſ. Katzenauge.

Oculus Christi, ſ. Habichtskraut.

Ocymum, ſ. Baſilien.

Ocymum aquaticum, ſ. Waſſerbaſilien.

Oczkowata, ſ. Salz.

Odebeſter, ein weiſſer und rother moldauiſcher Wein, der innerhalb u. auſſerhalb dieſem Lande, als ein guter Tiſchwein, häufigen Abgang findet. Man handelt ihn nach Oka. Er wird vornehmlich nach Rußland verfahren.

Odermennig, Odermennige, Bruchwurz, Leberklette, (Agrimo-

nia, Agrimonia Eupatoria (L.) fr. l'eigremoine, eine beständige Pflanze, die sich an den Hügeln, Hecken und Wiesen, auch an den Waldrändern und um den Triften, in etwas gutem und festem Grunde stark vermehrt, und den ganzen Sommer und Herbst hindurch blüht. Man bedient sich zum Arzneigebrauch nur der Wurzelblätter, oder der jungen Pflanzen, ehe sie in die Stengel schießen, und zwar solcher, die nicht eben im Schatten oder im nassen Grunde hervorgekommen sind, weil sie alsdann keinen so angenehmen balsamischen und oft gar keinen Geruch haben, so daß man sie nicht als die rechte Odermennige gebrauchen kann. Man erzieht eine große Abänderung des Odermenniges in Gärten, welche, (Wurzel und Kraut) einen weit stärkern und beständigern Geruch hat, auch zuweilen mit Wein übergezogen wird. Der äusserliche Gebrauch dieses Krautes ist heutzutage stärker, als der innerliche; auch kommt es unter viele zusammengesetzte Arzeneien.

Odiazovaia, ein baumwollenes Zeug, die feinste Gattung der sogenannten Kitayken, die man aus China nach Rußland bringt, und da zur Kleidung verbraucht. Die Stücke halten 20 leipziger Ellen in der Länge, und 3 1/2 viertel in der Breite. Das Zeug ist in Rollen zusammengelegt.

Odenburger, s. Ungar. Wein.

Oefen, fr. les fourneaux, sind bekanntlich Behältnisse von allerlei Form, worin man bequem und ohne Gefahr Feuer unterhalten kann. Von den verschiedenen Arten, die man uns liefert, sind die Stubenöfen für die Handlung die wichtigsten. Diese sind nun entweder Kachelöfen, oder eiserne Oefen, oder sogenannte Windöfen. Mit Kachel- oder Fließenöfen treiben die Fayance- Fließen- auch Glashändler, und zum Theil auch die Fabriken selbst, Handel. Die auf holländische Art gemachten sind in Niedersachsen, den Niederlanden, in den Gegenden an der Ostsee, u. s. w. sehr beliebt. Mit eisernen Oefen und den dazu gehörigen Platten, welche theils glatt, theils in allerhand Formen gegossen sind, handeln überall die Eisenhändler. Man bringt diese Waare auch häufig aus England, Schweden und Norwegen nach den Hanseestädten. In Holland sind die delfter irdenen Oefen am gangbarsten. In Frankreich sind Sedan in Champagne, Theux, und noch einige andere Oerter, wegen der schönen eisernen gegossenen Oefen, im Rufe. Epernay an dem Marnefluß liefert häufig irdene Oefen auf holländische Art geformt; diese halten das Feuer sehr gut aus, und werden ihrer Güte wegen in verschiedenen Gegenden der Republik und auch in der Fremde abgesetzt. Sie gelten, nach Verhältniß der Kunst und Arbeit, die daran verwendet wird, 24 bis 100 Liv. Die kleinsten sind 15 bis 20 Zoll breit, und 25 bis 30 Zoll hoch. In Deutschland sind Aachen, Obersteinach im Sachsen-Meiningischen, Geroldsgrün im Ansbachischen, Schönheide bei Eybenstock in Sachsen, verschiedene Gegenden in der Lausitz, in Schlesien und Böhmen, ihrer guten eisernen Oefen wegen im Rufe; sie setzen eine Menge dieser Waaren ab. In den österreichischen Staaten zeichnet sich die Oefenarbeit, welche die Eisenwerke und Gießereien in der Herrschaft Zbirow in Böhmen liefern, vortheilhaft aus. Zu Wien ist hiervon eine ansehnliche Niederlage. Die Gräflich Einsiedelsche Eisenfabrik Lauchhammer bei Mückenberg in Sachsen liefert gegossene Oefen mit Aufsätzen von Figuren nach Antiken. Die Königl. Preuß. Eisenhüttenwerke zu Malapagne, Kreuzburg und Gleiwitz in Schlesien liefern alle Arten von Steinkohlenkaminen nach den besten Englischen Mustern mit Zubehör, verzierte Vasen auf Oefen ꝛc. Eben so auch die Eisenhütte des Koch zu Büdingen, deren Oefen sich seit einigen Jahren sehr auszeichnen. Seit einiger Zeit macht man zu Markliffa, Wigandsthal, Dresden, ꝛc. feine irdene Oefen, die auch in der Fremde ihre Liebhaber finden. Sonst werden auch zu Leipzig, Berlin, Weimar, Frankfurt a. M., Oberrad bei Frank-

furt ꝛc. sehr schöne irdene Oefen (auch sogenannte Sparöfen) gemacht.

Oeil de perdrix, s. Champagner.

Oel, (Oleum) fr. l'huile, nennt man gewisse fette brennbare Säfte, die aus Pflanzen, Blumen, Samen, Mineralien, ꝛc. durch verschiedene Handgriffe gezogen werden. Die Zubereitung geschieht entweder durch das Pressen, oder durch das Destilliren, oder blos durch das Aufgießen. Die erstere Art ist die gewöhnlichste. Man wendet sie an, um aus Oliven, Hanf- Lein- und Rübsamen, Mohn, Mandeln, Nüssen, Nägelein, Muskatblüte, u. dgl. das Oel zu gewinnen. Die andern Methoden sind nur bei Apothekern, Materialisten und Scheidekünstlern im Gebrauch. Bei diesen führen die Oele das nebenstehende Zeichen O O.

Unter den destillirten Oelen, womit die Materialhändler und Apotheker handeln, sind die gewöhnlichsten: Angelik- Anies- Buchsbaum- Camillen- Cardamom- Zitron- Coriander Cubeben- Dill- Feld-kümmel- Fenchel- Franzosenholz- Hirschhorn- Haselnuß- Holz- Isop- Kerbel- Kümmel- Lavendel- Majoran- Melissen- Muskatblumen- Muskatnuß- Nägelein- Petersilien- Pfeffer- Poley- Pommeranzen- Rainfaren- Rauten- Rhodiserholz- Rosen- Rosmarin- Sadebaum- Salbey- Sassafraß- Saturey- Schwarzkümmel- Spikanard- Thymian- Wachholder- und Ziegelstein-Oel. Unter den ausgepreßten und aufgegossenen oder infundirten Oelen sind das Cedern- oder Cade- Been- Jasmin- Pommeranzenblüt- Citronenblüt- süße Mandel- Lorbeer- Palm-Oel, und viele andere, im Gebrauch. Verschiedene Oerter in Frankreich und Italien treiben mit solchen Oelen einen einträglichen Handel im Lande und auswärts. Darunter sind vorzüglich im Rufe: Aix, Grasse und Montpellier, Neapel, Genua, Venedig, Livorno und Ragusa, ꝛc. Aix und Grasse liefern besonders eine Menge Oele aus allerhand Schalenfrüchten und Sämereien, als Citronen- Orangen- Bergamott- Rosmarin- Spick- Jasmin- und dergleichen Essenzen und Oele; ein gleiches geschieht zu Montpellier, welcher letztere Ort diese Artikel in der ganzen Welt absetzt. Ein großer Theil von den in Frankreich verfertigten Oelen und Olitäten geht auch über Bourdeaux ins Ausland. Hierunter zählen wir vornehmlich Citronen- und Bergamotöl, hier zu Lande Quintessence de citron, Quintessence de bergamotte, so wie auch Cedro- Lavendelblüt- Jasmin- und Orangenblütöl. Sie werden Pfundweise gehandelt. Cedroöl ist unter allen am theuersten, und gilt gewöhnlich 38 bis 45 Livres. Jasmin- Orangeöl, und die Quintessenz von Citronen und Bergamotten, sind schon viel wohlfeiler; sie gelten 18 bis 24 Liv. Lavendelblüt- und Rosmarinöl sind noch niedriger im Werth: die feinste Sorte gilt nicht über 6 bis 7 Liv. Der Verbrauch von allen diesen Sorten Oelen, besonders in Frankreich, Deutschland, Norden u. den Morgenländern, ist sehr ansehnlich. Paris allein läßt jährlich für große Summen kommen, weil es bekanntlich viel von solchen Dingen zu Parfumirungen gebraucht. In Deutschland sind Krummhübel im schlesischen Gebirge, und einige Oerter in Tirol, durch die Olitäten, die sie zum Handel schikken, berühmt.

Mit Hanf- und Leinöle treibt Rußland, besonders Archangel, Petersburg und Riga, einen wichtigen Handel, und zwar vorzüglich nach Dänemark, Stettin, Rostock, Lübeck, Schweden und Hamburg. Mit Lein- und Rapöle verkehren hauptsächlich Holland, die österreichischen Niederlande, einige Gegenden in Frankreich, u. s. w. Rap- oder Kohlsaat ist einer von den ergiebigsten Zweigen des österreichflandrischen Gewerbes; in diesem Lande sind viele hundert Oelmühlen, worin eine erstaunliche Menge Oel geschlagen, und in alle Gegenden von Europa ausgeführt wird. Dieses Oel wird nicht nur häufig zum Brennen, sondern auch stark in den Seifensiedereien, Wachstuchfabriken

und andern Manufakturen verbraucht. Der Bodensatz, oder das Unreine, dient zu Wagenschmier. In Holland wird das Lein- Hanf- und Rüböl noch Ahm von 120 Mingeelen gehandelt. In Frankreich treiben besonders Flandern, Artois, Lothringen, und noch einige andere Provinzen einen wichtigen Handel mit diesen Oelsorten. Lothringen führt hiervon sehr viel aus, vornehmlich ins Elsaß und in die Schweiz. Ryssel und die umliegende Gegend liefern diese Waare sehr häufig in die holländischen und französischen Provinzen. Das Hanf- Lein- und Camomillenöl wird auf diesem Platze nach Tonnen von 120 Pfunden verkauft. Das ryßler Gewicht ist 14 Procent leichter, als Markgewicht. Fecamp und einige andere Oerter in der Normandie lieferten ausserordentlich viel Lein- und Rapöl nach Großbrittannien. Man handelt daselbst den Artikel nach Barils von 64 Pots; zu St. Omer nach Barils von 50 Pots. Unter Deutschlands Seestädten handeln manche viel mit solchen Oelen, wie Königsberg in Preussen, das eine Menge Hanf- und Leinöl nach verschiedenen Gegenden von Europa verschifft. Das königsberger Leinöl wird dem holländischen in der Güte gleichgeschätzt; man handelt da die Waare nach Ohm. Stettin führt insonderheit viel Hanföl seewärts ein, und setzt dieses hie und da in den preussischen an der Oder gelegenen Provinzen ab. Der Artikel wird daselbst nach Centnern gehandelt. Ferner sind Nordhausen und das Ostfriesländische durch diesen Zweig im Rufe. Hamburg läßt eine ausserordentliche Menge Lein- und Hanföl über Lübeck aus Rußland, und Rapöl aus Holland kommen. Es schickt diese Waare wieder in verschiedene Gegenden an der Elbe, u. s. w. Man handelt hier diesen Artikel nach Centnern von 112 Pf. Mit wohlriechenden Oelen und allerhand Arzneiölen treiben die Handelsstädte in Persien einen groben Verkehr nach Ostindien, den türkischen Ländern, u. s. w. In Ostindien wird aus den Kokusnüssen häufig Oel gepreßt, und damit ein ansehnlicher Handel getrieben; so auch aus Katjang u. andern Dingen.

Von dem Olivenöle handelt ein eigner Artikel; s. Baumöl. Gutes Oehl zum Fettmachen der Speisen erhält man auch noch vorzüglich aus dem Magsamen oder Mohn, aus den Buchekern, Kastanien, den Samen der Sonnenblume, den Lindensamen, der Erdnuß und dem Oelrettig. Mehr zum Brennen aber ist dienlich das Oel aus Ackersenf, aus Senf, Hanfsamen, aus dem Samen der Wegdistel, aus Hartriegelbeeren, aus Kohlsaat, aus Leinsamen, Hederich, Kürbiskernen, aus Weinkernen, Leindotter, Tabacksamen, Schwarzkümmel, Wunderbaumkernen ꝛc. Vorzüglich kommen Mohnöl und Buchöl dem wahren Oele an Güte gleich, besonders wenn sie reinlich behandelt und in reinlichen Gefäßen aufbewahrt werden. Ausserordentlich viel davon wird wirklich unter dem Namen Bauмöl verkauft. Olivenöl brennt am hellsten und raucht am wenigsten. Aber Rüböl brennt doch sparsamer; das Oel der Wegdistel und der Hartriegelbeere noch sparsamer. Das Leinöl hingegen brennt schneller hinweg; aber je älter es ist, desto weniger raucht es beim Brennen. Daß alte Oele überhaupt sparsamer als junge Brennen, ist eine längst gemachte Erfahrung. Buchöl hält sich in reinlichen wohl verwahrten irdenen Gefäßen viele Jahre lang.

Heutiges Tages wird viel gereinigtes Oel d. h. solches Oel verkauft, dessen Schleimtheile (welche sonst gewöhnlich das Ranzigwerden veranlassen) durch eine gewaltsame Bewegung, mit Beihülfe von warmem Wasser und etwas Vitriolöl, hinweggeschaft sind.

Oeldrusen, fr. la féce, le mare, la lie d'huile, sind die dickern und gröbern Theile, die sich beim Baumöle unten auf den Boden setzen, wenn es eine geraume Zeit gestanden hat. Der Artikel wird in Seifensiedereien und Gerbereien, zur Verfertigung der Pechfackeln, ꝛc. angewandt. Auch in Apotheken macht man von den Oeldrusen, zum Erweichen, Lindern und Zer-

theilen Gebrauch.

Oelfarben, nennt man vielerlei mineraliſche und chemiſche Farben, die ſich nur mit Oel gebrauchen laſſen. Die vornehmſten und gewöhnlichſten, mit denen die Materialiſten Handel treiben, ſind in Weiß: Bleiweiß, Kremſerweiß, Schieferweiß, u. dgl. In Schwarz: Beinſchwarz, Elfenbeinſchwarz und Kienruß. In Braun: Braunroth, cypriſche Erde, köllniſche Erde, engliſche Erde, Umbra, dunkeler Ocher, ꝛc. In Roth: Karmin, Zinnober, Berlinerroth, Wienerlack, Mennige, Florentinerlack, Kolumbinlack, Rothſtein, rother Bolus, Kugellack, und geſchlagen Kupfer. In Blau: Ultramarin, Berlinerblau, Bergblau, Indigo, Smalte, Waid, u. ſ. w. In Gelb: Rauſchgelb, Schüttgelb, Bleigelb, Auripigment, gelber Ocher, Neapliſchgelb, geſchlagen Gold, Meſſing, Gummigutt, ꝛc. In Grün: Terra verde, grüne Erde, Bergarün, gemeiner und kriſtalliſirter Grünſpan, u. ſ. w. Von allen dieſen Artikeln ſehe man das Ausführlichere unter ihren eigenen Namen.

Oelgrün, die zweite oder Mittelſorte des Berggrüns aus Tirol.

Oelnich, Oelsnitz, ſ. Alsnak.

Oelhaut, heißt eine Gattung Pergament, die aus allerhand Häuten mit Oel ſo zubereitet wird, daß man damit das darauf Geſchriebene leicht wieder auslöſchen und davon abbringen kann. Aus dieſer Urſache wird dieſe Art Pergament beſonders zu Schreibtafeln angewandt. ſ. Pergament.

Oeregrundiſches Eiſen iſt die beſte Sorte des ſchwediſchen Eiſens in 2 bis 3 Finger breiten Stangen, deren 8 auf ein Sch. Pf. gehen.

Oeſterreicher Weine ſind eine Mittelgattung deutſcher Weine, die beſonders in Niederöſterreich in erſtaunlicher Menge gewonnen wird. Man ſchätzt die jährliche Sammlung auf mehr als 2 Millionen Eymer.

Der vorzüglichſte Weinbau iſt im Unterwienerwald-Kreiſe, und im Unter-Mannhartsberge. Die beſten Sorten wachſen in dem Kreiſe der Unterwienerwald genannt, um Enzersdorf, Bertholdsdorf, Brunn, Döbling, Dornbach, Grünzing, Gumpoltskirchen, Heiligenſtadt, Herrenals, Höflein, Kahlenberg, Kahlsberg, Lichtenſtein, Mauer, Nußdorf, Neuſtift, Ottakring, Plaſſtätten, Salmannsdorf, Sievering, Währing und Weinhaus; aber auch im Oberwienerwalde, um Greifenſtein, Königſtätten und Tulbning; im Untermannhartsberger Kreiſe, um Biſamberg, Enzersdorf, Feldsberg, Herrnbaumgarten, Garſenthal, Hollabrunn, Oberlichtenwerd, Miſtelbach, Röz, Stillfried, Müllersdorf und Ziſſersdorf.

Mittelmäßige Sorten liefern die Gegenden um Atzgersdorf, Baumgarten, Baden, Bruck an der Leitha, Draskirch, Ebersdorf, Feſſelau, Gallbrunn, Haimburg, Ingersdorf, Laa, Männesdorf, Neuſiedel, Penzing, Radaun, Simoning, oder Simmering, Sumarein, Trautmannsdorf, Trumau, St. Veit, und Oberwalterdorf, alle im Unter-Wienerwalde; ferner, zu Baumgarten, Chorherren, Frauendorf, Inzersdorf, Nußdorf, Sieghardskirchen, und Wagram, im Oberwienerwalde; zu Crems, Langenlois, und Stein im Kreiſe des Untermannhartsberg; zu Bockfluß, Enzersdorf, Ernſtbrunn, Grafenegg, Göllersdorf, Hagenbrnnn, Leitzisdorf, Matzen, Röſchitz, Stein am Brunn, Schönkirch, Schrattenthal, Siebenhirten, Stammersdorf, Ulrichskirch, Wolfpaſſing und Wolkersdorf.

Für geringes Gewächs hält man die Weine von St. Andreas, Kapellen, Goldegg, Mölck, Göttweig, Herzogburg, Krummnußbaum, Loosdorf, Mautern, Rappoldenbach, Reſt, Sauſenſtein, Schönbüchel, Trasmauer u. Wilhelmsburg, im Oberwienerwalde; von Enzesfeld, Gainfahren, Glocknitz, Groſſau, Fiſchament, Härting, Hütteldorf, Kothingbrunn, Pießling und Weikersdorf im Unterwienerwalde; von St. Bernhard, von Horn bis Zöper, und von Wachau,

im obermannhartsberger Kreise; und von Anger, Aspern, Bulkau, Drösing, Durrenkrut, Hadersdorf, Haugsdorf, Kreuzenstein, Rußbach, Seefeld, und Stockerau, im untermannhartsberger Kreise.

Es gibt weisse und rothe Sorten, doch sind die weißen häufiger. Die vorzüglichsten Weinberge sind um Grinzing, Brunn, Mauerbach, Medling, ꝛc. Man nennt dieselben Gebirgsweine, zum Unterschiede der andern, welche jenseits der Donau wachsen, und deswegen: Donau- oder Landweine, genannt werden. Letztere sind aber viel geringer, als jene. Ueberhaupt kommen wohl alle österreichischen Weine weder den Rhein-Moseler- und Neckarweinen, noch weniger den ungarischen in Stärke und Geschmack gleich. Aber dauerhaft sind sie, und auch gesund. Manche haben einen säuerlichen Geschmack; allein diese zählt man unter die schlechten Sorten. Das meiste von diesen Weinen wird im Lande selbst, und zwar vornehmlich in Wien verbraucht. Etwas geht nach Schlesien, Baiern, Passau, ꝛc. Ein Theil wird auch nach Ungarn ausgeführt, wo man hiermit die zu zähen ungarischen Sorten zu verbessern pflegt. Ausser der Stadt Wien sind Röz, eine Stadt im Viertel unterm Mannhartsberg, und Langenwis, wegen ihres starken Handels mit österreichischen Weinen, im Rufe. Ein Fuder Wein hält hier 32 Eimer; ein Dreiling aber 30 Eimer, und 1 Eimer 40 Maas. 100 wiener Maas machen 128 3/4 berliner Quart. Das österreichische Faß hält 10 Eimer.

Oesypus, fr. Oesype oder Suinte ist die Schmiere oder Fettigkeit, welche, wenn man die Schaafwolle wäscht und säubert, oder in warmem Wasser siedet, oben auf dem Wasser schwimmt. Sie wird abgeschäumt, durch ein Tuch gedrückt, in Fäßchen geschlagen, und so zum Handel gebracht. Der Artikel kommt meistens aus Frankreich, und zwar liefern ihn am häufigsten die Provinzen Berry, Normandie und Beauce. Er muß neu, frisch, recht rein, lichtgrau von Farbe seyn, und nicht unangenehm riechen. Der Verbrauch ist in Apotheken, bei lahmen Gliedern, Nervenkrankheiten, u. dgl.

Oekonomische Kanten, eine Art feiner holländischer Kanten, die denen von Valenciennes nachgeahmt sind, und die ein gewisser Joost Oamens Pieterzoon zuerst eingeführt hat.

Ofener Wein, s. Ung. Wein.

Offe oder Auffe, in Frankreich eine Gattung Rohr, die man von Alicante in Spanien bringt. Sie wird hie und da in Provence zu Fischerreussen, u. dgl. gebraucht.

Oger, eine gute Art Champagnerwein, welche nicht weit von Chalons gewonnen wird. Man bringt sie über Rheims zum Handel. Es gibt hiervon weisse und rothe, moussirende und nicht moussirende Sorten. Jene gehen nach England, diese aber nach den Niederlanden, u. s. w.

Ogliastra, s. Muskateller.

Oignons, in Frankreich die Zwiebeln. Aus Italien wird mit diesem Artikel nach Frankreich ein artiger Handel getrieben. Man handelt ihn nach Minot. Mit Blumenzwiebeln, besonders von Jonquillen, treibt Bayeux in Normandie starken Verkehr.

Ohrgehänge, Ohrringe, fr. le pendant d'oreille, les boucles d'oreilles, sind von Gold, Silber, Komposition, u. dgl. gemacht, und mit ächten oder unächten Steinen, Perlen, u. s. w. besetzt. Die Goldschmiede verfertigen diesen Artikel von allerlei Größe, Gestalt und Farbe; die Augsburger und Nürnberger Juweliere und Bijouteriehändler führen ihn. Aber auch nach der Levante, den Küsten von Afrika und nach Ostindien schicken die Europäer eine Menge Ohrringe, der sich in diesen Ländern beide Geschlechter ohne Unterschied häufig bedienen.

Olandas, zu Cadix die bielefelder Leinen.

Oleander, s. Lorbeerrose.

Olep, eine Art ägyptischen Flachses, die von Alexandrien stark nach Marseille gebracht wird.

Oleum Absinthii, s. Wermuth.

Oleum Ambrae, s. Ambra.

Oleum Anacardii, s. Anacardien.

Oleum Anethi, ſ. Dill.
Oleum Anisi, ſ. Anies.
Oleum Anthos, ſ. Rosmarin.
Oleum Buxi, ſ. Buxbaum.
Oleum Cardamomi, ſ. Cardemome.
Oleum Carvi, ſ. Feldkümmel.
Oleum caryophyllorum, ſ. Nägelein.
Oleum Cayaput, ſ. Cayaputöl.
Oleum Cerefolii, ſ. Kerbel.
Oleum Chamomillae, ſ. Camillen.
Oleum Cinnamomi, ſ. Zimmet.
Oleum Coriandri, ſ. Coriander.
Oleum cornu cervi, ſ. Hirſchhorn.
Oleum corticis Aurantiorum, ſ. Pommeranzen.
Oleum corticis citri, ſ. Citronen.
Oleum Cubebarum, ſ. Cubeben.
Oleum Cumini, ſ. Kümmel.
Oleum de Cade, Cadeöl, iſt in Frankreich und den angrenzenden Ländern bekannter, als bei uns in Deutſchland. Man gewinnt es von einer Gattung Wachholderſträuche, die aber viel größere Beeren tragen, als die gewöhnlichen Wachholdern. Das Oel iſt ſehr klebricht und cauſtiſch. Der gemeine Mann in Frankreich bedient ſich deſſelben wider Zahnſchmerzen. Es beſänftigt auch wirklich, verdirbt aber die emailartige Materie, zernagt die Wurzel, und macht, daß die Zähne vor der Zeit ausfallen. Auch bei Kindern wird es äuſſerlich gegen die Würmer gebraucht. Die Schäfer und Roßärzte wenden es in verſchiedenen Krankheiten des Viehes an. Wenn das Oel noch friſch iſt, ſo hat es eine klare gelbe Farbe; aber je älter es wird, deſto mehr verdickt es ſich. Der Geruch ſowohl des friſchen als auch des alten Cadeöls iſt nicht angenehm.
Oleum foeniculi, ſ. Fenchel.
Oleum Guajaci, ſ. Franzoſenholz.
Oleum Heracleoticum, ſ. Haſelnuß.
Oleum Hyssopi, ſ. Iſop.
Oleum juniperinum, ſ. Wachholder.
Oleum laterinum. ſ. Ziegel.
Oleum laurinum, Loröl, ſ. Lorbeeren.
Oleum Lavendulae, ſ. Lavendel.
Oleum ligni Rhodii. ſ. Rhodiſerholz.
Oleum ligni Sassafrass, ſ. Saſſafraß.
Oleum Macis, ſ. Muskatblüte.
Oleum Majoranae, ſ. Majoran.
Oleum Melissae, ſ. Meliſſen.
Oleum Nigellae, ſ. Schwarzkümmel.
Oleum nucis moschatae, ſ. Muskatnuß.
Oleum Olivarum, ſ. Baumöl.
Oleum Palmae, ſ. Palmöl.
Oleum Petrae, ſ. Steinöl.
Oleum Petroselini, ſ. Peterſilien.
Oleum piperinum, ſ. Pfeffer.
Oleum populeum oder populinum, ſ. Pappeln.
Oleum Pulegii, ſ. Polei.
Oleum Rorismarini, ſ. Rosmarin.
Oleum Rosarum, ſ. Roſen.
Oleum Rutae, ſ. Raute.
Oleum Sabinae, ſ. Sadebaum.
Oleum Salviae, ſ. Salbei.
Oleum Senegal, ſ. Palmöl.
Oleum Serpilli, ſ. Feldkümmel.
Oleum Spicae, ſ. Spikanard.
Oleum Succini, ſ. Bernſtein.
Oleum Syriae, ſoll nach den neueſten Bemerkungen das zähere Citronöl ſeyn, welches, wenn man nach geſchehenem Deſtilliren das feinere Oel abgeſondert hat, zurückbleibt. Irrig glaubten alſo Andere, daß es Oel aus der türkiſchen Meliſſe ſey. Dieſes kommt aus Holland.
Oleum Tanaceti, ſ. Rainfaren.
Oleum Tartari, ſ. Weinſtein.
Oleum Terrae, ſ. Erdöl.
Oleum Thymi, ſ. Thymian.
Olibanum, ſ. Weyrauch.
Olinden, eine Art feiner Degenklingen, die mit einem Horn bezeichnet ſind, und von den Portugieſen aus Braſilien gebracht werden.
Olitäten, nennt man überhaupt alle Arten von Oelen, Eſſenzen, Spiritus, wohlriechenden Waſſern ꝛc., die aus allerlei Pflanzen und Pflanzentheilen an verſchiedenen Oertern von Laboranten bereitet und weit verſandt werden.
Oliven, fr. des olives confites, ſind die bekannten Früchte des Oelbaums, welche einmarinirt häufig aus Spanien, Portugal, Frankreich

und Italien zum Handel kommen. Die italienischen hält man für die vorzüglichsten unter allen; besonders die von Verona und Lukka, so wie auch die sizilianischen. Diejenige Art, welche man Piccioline nennt, wird am meisten geschätzt. Die spanischen, welche wir von Sevilla, Alicante, Barzellona und Mallaga erhalten, sind von der Größe eines Taubeneies, bleichgrün von Farbe; sie haben einen etwas bitterlichen Geschmack. Die aus Provence sind von verschiedener Größe; doch hält man die kleinsten für die besten; man verkauft diese gar oft für italienische Picciolinoliven. Alle Oliven sind, ehe sie die Zurichtung bekommen, von bitterm und unangenehmem Geschmack. Erst nachher verbessert sich dieser, und die Früchte werden genießbarer. In Provence nimmt man von diesen Früchten diejenigen, welche weich, schwärzlich und reif sind, und macht sie mit Pfeffer, Salz und Oel ein. Hierdurch wird ihnen der herbe Geschmack benommen, den sie von Natur an sich haben; man findet sie dann zum Verspeisen tauglich. Alle Oliven, welche zum Handel gebracht werden, sind eingemacht, oder mit gewürztem Salzwasser eingepöckelt. Man verfährt jetzt bei dieser Zubereitung ungefähr auf folgende Weise: Wenn man bemerkt, daß die Früchte den gehörigen Grad der Reife haben, welches gemeiniglich im Junius oder Julius zu seyn pflegt, so nimmt man sie ab, weicht sie einige Tage lang in frisches Wasser ein, thut sie hernach wieder heraus, und legt sie in anderes Wasser, worin etwas Sodasalz und Asche von Olivenkernen zerlassen worden ist. Endlich kommen sie in eine Sauce, die aus Salz und Wasser zusammengesetzt ist; man füllt sie in kleine Fäßchen, und um ihnen einen angenehmen Vorgeschmack zu geben, so wird noch eine Mischung von Gewürznelken, Zimmet, Coriander- und Fenchelessenz hinzugeschüttet. Wenn man die Oliven einmariniren will, so müssen sie, noch ehe sie völlig reif sind, vom Baume genommen werden. Die Kunst besteht darin, sie so einzumachen, daß sie ihre natürliche Bitterkeit verlieren, sich grün erhalten, und von einer gewürzten und schmackhaften Brühe durchdrungen werden, damit sie davon einen angenehmen Geschmack bekommen. Dies zu bewirken, gebraucht man heutiges Tages nur, eine einfache Lauge; vormals aber bediente man sich zur Brühe einer Mischung von 1 Pf. lebendigen Kalk und 6 Pf. neuer gut durchgesiebten Holzasche. Einige salzen auch die Oliven dann noch ein, wenn sie schon schwarz aussehen, und völlig reif geworden sind. Diese Oliven haben hernach einen eigenthümlichen Geschmack, vornehmlich die aus den Gebieten von Castro und Melitello in Sizilien. In Oberdeutschland gebraucht man meistentheils italienische Oliven; in Niederdeutschland aber, in unsern Seestädten, u. s. w. sind die spanischen, portugisischen, provencer und languedokschen vorzüglich im Gange. Sie kommen theils in Orhoften und halben Orhoften, theils auch in kleinern Gebinden, oder in irdenen Gefäßen, zum Handel. Man muß aber immer solche wählen, die neu, schön grün von Farbe, hart von Fleisch, und mit Sauce woll versehen sind. Die weichen, schwärzlichen, gefleckten, u. dgl. hingegen taugen nichts. Die marseillischen sind in kleinen Fäßchen von 15 oder 16 Pf., oder auch in größern von 100 Pf. im Gewicht. Picciolinoliven werden insonderheit zu St. Chamas in Provence und dasiger Gegend sehr gut zubereitet. Die Verfahrnngsart daselbst ist bei weitem die beste und zweckmäßigste. Man weicht die Oliven einige Zeit vorher in eine Lauge ein, die ihnen den bittern und scharfen Geschmack benimmt, und dafür einen süßen und angenehmen mittheilt, ohne jedoch die schöne grüne Farbe zu verändern, welche die Frucht, so wie sie vom Baume kommt, an sich hat. Die alkalischen Theile dieser Lauge bringen mit dem scharfen und kleberichten Wesen, das die Oliven an sich haben, eine Art Seife hervor, die hernach vom Wasser leicht aufgelöst und weggenommen wird. Zu Manosque und in einigen andern Gegenden der Provence be-

reitet man die Oliven zuerst à la Picholine, wie der Franzose sagt, hernach nimmt man die Kerne heraus, thut Kapern und kleingeschnittene Sardellen darunter, und gießt feines Oel darüber; alsdann halten sie sich vortrefflich, und werden weit und breit verfahren.

Olivetten, fr. Olivettes, in der Provence, besonders zu Marseille, Cassis, Antibes, ꝛc. die Korallen, welche nicht zum Rundschleifen taugen, sondern länglicht in Gestalt einer Olive gedreht werden. Man sortirt sie in den Fabriken nach ihrer Größe, und zieht sie hernach auf Fäden. Je höher in der Farbe, und je schwerer im Gewicht eine solche Korallensorte ausfällt, desto höher schätzt man sie auch im Preise. Die Fäden oder Reihen halten 2/3 franz. Ellen oder 2 1/2 Pans in der Weite. Die Olivetten sind überhaupt wohlfeiler, als die rundgeschliffenen Korallen. Gewöhnlich ist der Preis von solchen, wo zwei Fäden oder Schnüre auf das Pf. gehen, 190 bis 200 Liv.; wo ihrer drei darauf gehen, 130 Liv.; viere auf das Pf. 100 Liv.; sechse auf das Pf., 80 Liv.; achte auf das Pf. 60 Liv.; 16 auf das Pf. nur 30 Livres. Die Waare wird in großer Menge nach den Morgenländern, der afrikan. Küste und nach Ostindien, und zwar durch die Franzosen, Engländer, Spanier, Portugiesen und Holländer verführt.

Olivetten, Olivettes, nennt man in Frankreich in den Glasfabriken und in Seestädten auch verschiedene Sorten Glaskorallen und unächte Perlen, die zum Handel nach Afrika und Amerika gebraucht werden. Es sind eigentlich die Nummern 16. 17. 18. und 19. von der sogenannten Verroterie. Sie unterscheiden sich auch noch durch die Namen: Olivettes citron, Email blanc, Crystal rayé, und Crystal bleu. Wegen ihrer olivenförmigen Gestalt führen sie den Namen Olivetten. Sie sind durchgängig 7 Linien lang, und halten etwa 4 im Durchmesser.

Olmara, s. Gingan.

Olonne, auch petite Olonne,

eine rohe hanfene Leinwand, die besonders in Bretagne um Dinan, Länderneau und in einigen andern Gegenden gewebt, und stark zu Segeltüchern verbraucht wird. Die Waare ist 20 Zoll breit, und in Stücken von 14 bis 15 pariser Ellen. Der Artikel geht meist nach Spanien und den Kolonieen.

Ombrella, in Italien ein Regen- oder Sonnenschirm. Die meisten liefert Forli, und zwar von vorzüglicher Güte.

Omphacium, s. Agrest.

Onagra, s. Lysimachkraut.

Once, Oncegarn, in Frankreich die allerfeinste Gattung des levantischen Baumwollengarns, das über Marseille nach Europa kommt. Man unterscheidet diesen Artikel in Oncegarn von Smyrna, von Sayd und Satalia, so wie sogenannte Escarsorte. Auch das Garn von den Inseln Malta u. Gozzo passirt für Oncegarn.

Onir, s. Onych.

Onobrychis, s. Klee, spanischer, oder Schildkraut.

Ononis, s. Hauhechel.

Onosma, s. Ochsenzunge, wilde.

Onych, Onychstein, (Onyx) ein edler, matt durchsichtiger Stein. Er hat seinen Namen daher, weil er die Farbe des weissen Nagels am Finger hat, und dabei verschiedene milchfarbene Zirkel zeigt. Er ist von dem Chalcedonier der Farbe nach unterschieden; denn er fällt ins Weisse, dagegen jener wie Horn aussieht. Indessen ist auch der Onych nicht selten mit Chalcedonier-Adern gemischt, weswegen diese Art Chalcedonyx, diejenige aber, wo der Jaspis mit Onych gemischt ist, Jasponyx heißt. Die schönsten Steine von solchen Mischungen, worauf die alten Künstler und Lapidaire ihre Gemmen und Brustbilder der Helden und Heldinnen zu graben pflegten, werden Cameen, (Camaei) genannt. Sie kommen aus der Levante, aus Italien, Böhmen, aus Inneröstereich, besonders bei Hüttenberg, aus dem sächsischen Erzgebirge, ꝛc. Auch zu Wien sind Künstler, die dergleichen Arbeiten überaus schön verfertigen.

Opal, (Opalus) fr. l'Opal, ein

durchsichtiger Edelstein, der milchblau ist, und wenn man die Stellung verändert, alle Regenbogenfarben zeigt. Die Güte und der Werth dieser Steine wird nach der schönen Mischung, nach ihrem Feuer und nach der Härte beurtheilt. Wir erhalten die vorzüglichsten aus dem Morgenlande, und aus Ostindien; eine geringere Art bringt man aus Böhmen, Ungarn, Niederösterreich, vom Riesengebirge, ꝛc. Diejenigen, welche man in Ungarn findet, sind sehr schön, kommen aber doch den orientalischen in der Härte nicht gleich. Sie werden im scharoscher Komitate, bei Libanka und Abrahamsdorf, in der Marmarusch, und ohnweit Kaschau bei Peklin gefunden. Der Bruch ist kaiserlich. In Sachsen sind Opalbrüche zu Freiberg, Eibenstock, Johanngeorgenstadt, im Bocksloche zu Burkardtsgrün bei Schneeberg. Pechopale findet man zu Corbitz bei Meissen, u. s. w. Man zählt auch die sogenannten Katzenaugen und die Girasole unter diese Steinart. Von letzteren werden auch viele unächte in Frankreich, Böhmen und Venedig nachgemacht; eine solche Girasolfabrik ist zu Dangu u. Neauphle, eine Stunde von Gisors in der Normandie.

Operment, s. Auripigment.

Ophioglossum, s. Natterzüngelein.

Ophites, s. Serpentinstein.

Ophtalmica, s. Augentrost.

Opiata, Opiatum, nennt man in Apotheken allerhand zusammengesetzte Arzneimittel, worunter Opium genommen worden ist. Dergleichen sind z. E. Theriak, Mithridat, Diascordium, und einige andere Kompositionen. Auch versteht man hierunter die verschiedenen Präparate aus dem Opium, als Opium cydoniatum, Laudanum hystericum, Laudanum opiatum, u. s. w.

Opium, Mohnsaft, (Amphion) fr. le suc de pavot, l'opium, und zwar ägyptischer Mohnsaft, (Opium thebaicum) ist der getrocknete Saft aus den Mohnköpfen, die in Natolien, Aegypten und verschiedenen Gegenden von Ostindien gezeugt werden. Es ist ein schwerer, dichter und dicker Saft, von theils harzigtem, theils gummichtem Wesen, der schwarzbraun von Farbe, von scharfem und bitterm Geschmack, so wie von widrigem und schlafbringendem Geruch ist. Die Mohnköpfe werden mit einem Messer geritzt, worauf ein milchweisser Saft herausdringt, der, wenn er trocknet, gelb oder braun von Farbe wird. Diese Materie wird gesammelt, in Kuchen oder Brode zusammengedrückt, in Mohnblätter eingewickelt, und so zum Handel gebracht. Diese Gattung ist die vorzüglichste. Eine weit geringere aber ist diejenige, welche man durch Auspressung erhält. Sie heißt Meconium. Man bringt sie in kleinern Broden von der Größe eines Thalers, meistens über Holland heraus. In Ostindien liefern Bengalen, Bahar, Surate, und einige andere Länder, viel von diesem Artikel. Im östlichen Theile von Kleinasien wird ebenfalls eine Menge davon gewonnen, und wieder nach der malabarischen Küste, der Insel Ceylon, Malacka, Sumatra, ꝛc. ausgeführt. Die morgenländische Völker haben sich so sehr an diese Waare gewöhnt, daß der Verbrauch bei ihnen erstaunlich groß ist. Man glaubt da, daß das Opium die Lebensgeister stärke und einen freudigen Muth hervorbringe, daher besonders die Kriegsleute und Seefahrer, wenn sie ins Treffen sollen, starke Dosen von diesem Mittel zu sich nehmen. Wenn sie aber zu viel davon einschlucken, so gerathen sie oft in Raserei, so daß sie alles umbringen, was ihnen vorkommt, und sich selbst und andern den größten Schaden thun. Solcher Beispiele sieht man tagtäglich in diesen Gegenden. Die Malayen vermischen flüßiges Opium mit einem gewissen Kraute, Madat genannt, und rauchen diese Zusammensetzung in kurzen Pfeiffen, welche von Rohr gemacht sind, wie wir Europäer den Tabak. Das Opium hat zwar eine wärmende und Schlaf erregende Kraft; da indessen doch immer der Verbrauch mit Gefahr verknüpft bleibt, so sind viele Aerzte der Meinung, daß man dieses Mittel lieber ganz weglassen soll-

te. Aber es fehlt auch wieder nicht an andern, die von den guten Wirkungen des Mohnsaftes desto mehr Aufhebens machen, und denselben gegen alle nur erſinnliche Uebel empfehlen.

Eigentlich hat man von diesem Artikel dreierlei Sorten. Die lichte oder weißlichte kommt aus Oſtindien, und wird für die beste gehalten. Die schwärzliche oder dunkelbraune erhalten wir aus Syrien, meistens über Livorno und Marseille. Die gelbliche liefert Kleinaſien. Das beste Opium in Kleinaſien wird 4 bis 5 Tagreisen von Smyrna, um dem Dorfe Tchal und in der Gegend gesammelt. Dieſes geht nach Holland, Frankreich, England, Venedig und Livorno. Weil das Opium, so wie man es zum Handel bringt, gar zu heftig wirkt, so wird es in den Apotheken gemildert, gereinigt und verbessert. Dann gibt man ihm den Namen Opium depuratum, oder correctum. Das einfache Opium wird, weil es ein ziemlich koſtbarer Artikel iſt, oft mit Kuhmiſt, dem Extrakte aus Mohnblättern und andern Dingen, verfälſcht. Die Kennzeichen des wahren und ächten Opiums ſind dieſe: Es darf nicht brenzlicht riechen, muß bald anfangen zu brennen, wenn es angezündet wird, und ſich faſt ganz im Waſſer auflöſen laſſen. Das Opium wird überall netto Tara gehandelt. Zu Smyrna verkauft man es nach Scekie von 250 Dramen.

Opobalſamum, ſ. Balſam.

Opoponax, ſ. Ponaxgummi.

Opuntia, ſ. Feigen, indianiſche.

Orangen, ſ. Pommeranzen.

Orangeleinen, eine Gattung bunter Leinen, oder eigentlich Katune, die ſehr fein ſind, und ungemein gut aus ſehen. Die Farben ſind durchgängig ächt. Sie werden in großer Menge zu Orange in Languedok und Troyes in Champagne gewebt und zugerichtet. Sie finden theils in dem Reiche ſelbſt, theils auch im Auslande Abſatz.

Orangelettes, in Frankreichs Handel die kleinen, grünen, unreifen und getrockneten Pommeranzen.

Orangeſaffran, ſ. Saffran.

Orant, ſ. Löwenmaul.

Orcanette, ſ. Ochſenzungenwurz.

Orchilla, ſ. Orſeille.

Orchis, ſ. Knabenkraut.

Orego, Doſt, Wilder Majoran, Wohlgemuth (Origanum ſylvestre) ein bekanntes Kraut, das zur Arznei, zur Färberei, als Gewürz in Würſte, in Salat ꝛc. gebraucht wird.

Oregrundeiſen, Oregrundseiſen, nennt der Engländer das Eiſen aus Danemora in Schweden, welches die engliſchen Stahlfabriken ſtark verbrauchen. Es hat ſeinen Namen davon, weil es im Oregrundshafen in der Oſtſee eingeladen wird. Die Stangen ſind 12 bis 18 Fuß lang, 9 Linien bis 8 Zoll breit, und 6 bis 9 Linien dick.

Orenburgiſches Gummi, ſ. Lerchtanne.

Orenoko, eine Sorte Tabak, die aus dem ſpaniſchen Amerika beſonders nach Holland geht, und da zu 16 bis 20 Stübern das Pfund verkauft wird.

Orgagis, eine Gattung Baſtas, oder weiſſer oſtindiſchen Katune, die nur ſchmal liegen, und von den Kompagnieen zum Verkauf gebracht werden.

Organdis, eine Art Bethilles, oder Neſſeltücher, welche die Franzoſen aus Oſtindien holen. Es gibt zweierlei Sorten davon; die eine nennt man nur ſchlechtweg Organdi, die andere aber Organdi Madrepack. Sie ſind 3/4 bis 5/6 Stab breit und 12 1/2 Stab lang.

Organſinſeide, Organſin, l'Organsin, heißt eine bekannte Art geſponnener, gewundener, zweimal gezwirnter und völlig zugerichteter Seide, die beſonders Italien und Frankreich in Menge zum Handel liefert, und beim Weben der Seidenzeuge vorzüglich zur Kette gebraucht wird. Sie hat noch mancherlei Beinamen, meiſtentheils von den Oertern, wo man ſie gewinnt und zubereitet. Ihre Feinheit zeigt das Gewicht an. Je nachdem eine beſtimmte Anzahl der Organſinfäden mehr oder weniger ſchwer ausfällt, je nachdem iſt ſie fein oder grob.

Daher heißen die verschiedene Sorten: Organsinseide von 24 Denaren, von 28, 30, 40, 50 bis 60. Ehemals zog man die italienische Art allen übrigen vor; jetzt aber hat man es in Frankreich in der Zurichtung so weit gebracht, daß die Fabriken zu Lyon und Tours die Organsinseide aus Vivarais und dem Delphinate, die auf den Mühlen zu Crest, Valence, Romans, ꝛc. verfertigt wird, lieber als die aus Piemont verarbeiten. Aubenas gibt Organsinseide, die gewöhnlich um ein paar Livres, auch wohl um einen Thaler theurer bezahlt wird, als die aus den andern Gegenden des Reichs. Die Seide aus den beiden zuerst genannten Provinzen wird meistentheils zu Organsine, die man in den französischen Fabriken à deux bouts, oder à trois bouts nennt, verarbeitet. Die Besitzer der Seidenmühlen im Delphinate halten nicht, wie die in den andern Provinzen, die Messen zu Beaucaire, wo fast alle französische Seide hingebracht wird, sondern verhandeln die Waare zu Hause, oder schicken sie für ihre Rechnung nach Lyon. Die Sorten, welche man in Provence und in Languedok zeugt, sind wohl überhaupt nicht so fein, als jene, indessen gibt es doch auch da Gegenden, in denen so gute Waare fällt, daß sie jenen nichts nachgibt. Die von Salerne, Aix, Brignoles, Roquemaure und Draguignan werden zu feiner Organsinseide, die von Villeneuve, Lourmarin, Eyguieres, Montfrin, ꝛc. aber zu ordinairer verarbeitet. Der Seidemüller muß für den Abgang, den die rohe Seide leidet, wenn sie zu Organsine gemacht wird, stehen. Dagegen läßt er sich für diese Arbeit verhältnißmäßig stärkern Lohn bezahlen; nämlich nicht weniger als 2 Livres 10 Sous, auch wohl 4 bis 5 Livr. für jedes Pf. Unter den verschiedenen Sorten der italienischen Organsinseide ist die Turiner die vorzüglichste. Diese übertrifft in Feinheit des Fadens, so wie an Sauberkeit und schöner Zurichtung, die meisten übrigen Landesarten. Die allerfeinsten Sorten wiegen nur 16 Deniers. Diese werden größtentheils in England, so wie auch in den Fabriken zu Amiens, in Holland und in der Schweiz verarbeitet. Die übrigen, bis auf diejenigen, welche 20 bis 60 Deniers wiegen, werden zur Kette bei verschiedenen Zeugen angewendet. Man bringt diese Seide in Ballen von 100 bis 200 Pf. zum Handel.

Auſſer den genannten Gegenden liefern das Mailändische, Bergamo, Brescia und Vicenza, Rimini und Bologna, Parma, Bassano, Roveredo und Reggio, so wie Udine und Görz in den österreichischen Staaten, viele Organsinseide zur Ausfuhr. Die Stadt Roveredo besonders versieht ganz Oesterreich, Schlesien, Sachsen, Böhmen und Baiern mit dieser Waare. Der Absatz ist vorzüglich auf den leipziger, frankfurter, botzner, naumburger und zurzacher Messen sehr ansehnlich; er beträgt jährlich große Summen. Genua treibt mit verschiedenen Sorten Organsinseide einen ausgebreiteten Verkehr nach verschiedenen Gegenden von Europa; vornehmlich mit Organsine aus Mayland, Bergamo und Turin. Die Sorten bestehen gewöhnlich in Organsino a trè peli primi, in dreidoppelichter Organsinseide von der feinsten Gattung; dergleichen von der zweiten Gattung; in Organsino a due peli primi, welche besonders zu Sammeten verarbeitet wird; Organsino a due peli secondi, ꝛc. Alle diese Seide wird auf dem Platze ohne Tara zu so und so viel Lire das Pfund gehandelt. Hamburg handelt vorzüglich mit Organsinseide von Bergamo und Bassano, welche in erste, zweite und dritte Sorte unterschieden wird; mit mayländischer, wovon gemeiniglich nur einerlei Sorte dorthin kommt, und mit vizentiner Organsinseide, welche in feine, gemengte und ordinaire sortirt ist. Man handelt sie in Hamburg nach Pfunden mit 8 2/3 Procent Rabatt in Banko. Zu Amsterdam wird dieser Artikel in antwerpener Gewicht, welches 4 Procent leichter als amsterdamer ist, gehandelt. Tara gibt man daselbst auf die Ballen von 100 bis 149 Pf., 3 Pf.; auf die von 150 bis 199 Pf., 5 Pf., und auf die, welche 200 Pf. und darüber im Gewicht halten, 6 Pf.; ferner

an Gutgewicht 2 Pf. für jeden Ballen, u. s. w.

Oreoselinum, s. Bergpeterlein.

Orge, im Handel mit Frankreich die Gerste, welche man unter die Getraidearten zählt, welche menus bleds genannt und im März gesäet wird. Indessen säet man doch auch Gerste im Herbste, die dann Orge hiverné heißt. Orge mondé, ist eine gewisse Gattung dieses Getreides, der die äussere Schaale abgestoßen worden ist, eine grobe Graupe. Orge mouillé, heißt eine Art Malz.

Orgeat, oder Sirop d'orgeat, der Gerstensyrup.

Oricella, s. Orseille.

Orichalcum, s. Messing.

Origanum, s. Dosten.

Origanum aquaticum, oder palustre, s. Hirschklee.

Orignal, s. Elent.

Orleans, Roku, Anotte, Achiot (Orleana) fr. Rocou, oder Orleane, ist ein violettrother oder hochrother röthlich gelber getrockneter Teig, der in Menge aus Amerika und Westindien nach Europa kommt und zum Färben gebraucht wird. Man erhält ihn aus der rothen markigten Haut, welche in den Samenkapseln des Orleansbaums (Bisca orellana) die Samenkerne umgibt. Dieser Baum erreicht eine Höhe von 8 bis 10 Schuh. Seine Blätter sind herzförmig und zugespitzt, haben lange Stiele, und kommen ohne Ordnung hervor. Die Blumen wachsen an lockern Kolben an den Enden der Zweige, und sind von einer blassen Pfirsichfarbe. Sie haben große Blumenblätter, und viele borstige Staubfäden. Auf die Blumen folgt ein herzförmiges Samengehäuse mit eckigten Samen, die mit einem rothen Breie oder Teige überzogen sind, der die Hände färbt, und auf folgende Art zu Orlean zubereitet wird. Sobald die Samengehäuse anfangen, sich von selbst zu öffnen, so liest man sie von den Bäumen ab. Die alten sowohl als die jungen Negersklaven beschäftigen sich dann damit, diese Gehäuse völlig aufzumachen. Sie klauben die Körner heraus, und thun sie in Gefäße von Flaschenkürbissen. Man bringt hernach die Körner mit dem weichen farbichten Theile, der sie umgibt, in große hölzerne mit Wasser angefüllte Tröge. Hier läßt man sie acht, auch wohl mehrere Tage lang, bis das Wasser zu gähren anfängt; alsdann rührt man sie mit großen hölzernen Schaufeln, und stößt sie mit hölzernen Stämpeln, damit das färbigte Wesen davon abgehe. Wenn dieser Zweck erreicht ist, so läßt man das Wasser durch ein Sieb laufen, und scheidet hierdurch die Körner ab. Das abgelaufene Wasser ist gemeiniglich sehr roth, auch dick, und gibt einen übeln Geruch. Man bringt es nun in eiserne Kessel, macht Feuer darunter, und läßt es stark kochen. Während des Kochens sammelt man den Schaum, der sich oben ansetzt, in große Schüsseln, und gießt endlich das Wasser, wenn sich nichts mehr ansetzt, als unnütz weg. Den Schaum schüttet man in andere Kessel, und läßt ihn 10 oder 12 Stunden lang fortkochen. Beim Sieden läßt man ihn ohne Unterlaß mit einer hölzernen Schaufel umrühren, damit er nicht anbrenne, und folglich schwarz werde. Wenn er nun hinlänglich gekocht hat, welches man daran erkennt, wenn er sich von selbst von der Schaufel ablöst, so nimmt man ihn vom Feuer, und läßt ihn in reinen hölzernen Schüsseln erkalten. Wenn er fast ganz erkaltet ist, so macht man Klumpen von 2 bis 3 Pf. daraus. Damit sich aber der Rucou beim Kneten nicht an die Hände hänge, so beschmiert man diese mit Oel. Die Klumpen wickelt man in Basilienblätter ein, und hebt sie auf, oder bringt sie zum Handel.

Guter Orlean oder Rucou muß recht hoch- oder feuerroth von Farbe seyn, und einen violenartigen Geruch haben; er soll sich zwar trocken, aber auch gelinde und ohne Härte anfühlen lassen. Zerstückt man ihn, so soll inwendig die Farbe noch lebhafter seyn, als von aussen; zeigt sich aber das Gegentheil, so ist er entweder zu stark gesotten, oder gar verfälscht. Da der Orlean der Verfälschung mit Erde oder andern geringen Materien ausgesetzt ist, so pro-

birt man ihn so, daß man ein Stück davon im Wasser zergehen läßt; löst sich nun dieses ganz und gar auf, so ist die Waare ächt; wo nicht, so fallen die fremden Theile zu Boden. Der Orlean wird wiefgesagt, besonders zum Färben verbraucht. Man gibt hiermit der weissen Wolle die Grundfarbe, wenn man roth, blau oder grün färben will. Auf Seide werden Aurora, Orange, Goldgelb, Mordore und Isabell damit gefärbt. Seine färbenden Theile bestehen aus harzigter Materie, die sich mit alkalischen Salzen am besten auflöst. Indessen gibt der Orlean doch keine Farbe von sonderlicher Dauer; Sie wird, so schön sie auch anfangs ins Auge fällt, gar bald matt, und spielt dann ins Ziegelrothe. Aus dieser Ursache hat man in Frankreich durch Verordnungen den Gebrauch desselben zu gewissen Farben den Färbern bei Strafe untersagt. Nur zu Orangefarben dürfen sie ihn anwenden. Nach der Behauptung einiger Naturforscher sollen die rothen Schminkläppchen (Pezzetta rossa) damit gefärbt seyn, welches aber ganz irrig ist. Hie und da mißbrauchen die Landleute diesen Artikel, um der geringen und unansehnlichen Butter eine hochgelbe Farbe zu geben, die sie empfehlen soll. Etwas seltener wird der Orlean in den Apotheken als ein stärkendes und anhaltendes Mittel gebraucht.

Wenn man den Gebrauch dieses Artikels zur Färberei recht verstehen will, so muß man seine Bestandtheile kennen. Augenscheinlich ist sein färbendes Wesen in den harzigten Theilen enthalten. Orlean löst sich vollkommner in gutem Weingeist, als in Wasser auf; obgleich auch dieses, zumal durchs Kochen, den eigenthümlichen Geruch und Geschmack, so wie die rothgelbe Farbe, davon annimmt. Etwas Laugensalz macht dieses Dekokt orangengelb, auch lieblicher und klarer. Alkalische Flüssigkeiten lösen dieses Pigment leicht auf, werden orangenfarbigt. Salzsäure scheidet daraus die harzigten Theile gänzlich.

Noch allgemeiner, als zur Färberei, ist die Anwendung des Orleans zu Firnissen, die bekanntlich harzige Auflösungen sind, und also durch Orlean zur Goldfarbe erhöht werden können. Alsdann dienen sie dazu, den mit weissem Metall überlegten Sachen und Arbeiten das Ansehen des Goldes zu verschaffen.

Die Waare schwindet übrigens im Gewicht, je länger man sie auf dem Lager hält; denn sie ist ein Teig, der immer stärker einzutrocknen pflegt. Man rechnet, daß sie auf der Reise nach Europa schon um 15 Procent abnimmt. Der stärkste Handel mit diesem Produkte wird von Cayenne nach Bourdeaux, Nantes und Havre getrieben; von da geht es nach andern Gegenden in Frankreich, so wie nach Holland und Deutschland. Man gibt in Holland auf den Orlean 17 bis 20 Proc. Tara, und vergütet ausserdem noch 3 bis 4 Proc. für die Blätter. Gutgewicht ist 1 Procent. Im Entrepot zu Cayenne und in Frankreichs Seehäfen gibt man 17 Proc. Tara, und 4 Pf. Trait oder Ausschlag auf das Orhoft. Der Verkäufer rabattirt zuletzt noch 4 Proc. von der Betragsumme. — Der Orlean in Broden gilt gewöhnlich ein paar Sous das Pfund mehr, als der in Masse.

Orleansche Weine, sind weisse und rothe Sorten meistens leichter Franzweine, die über Nantes gröstentheils nach Holland ausgeführt werden. Die rothen sind vorzüglicher und theurer als die weissen. Sie sind geistreich, auch angenehm von Geschmack, stärken den Magen, steigen aber etwa in den Kopf und berauschen gar leicht. Die besten sind die im zweiten Jahre, und aus dem Gebiet von Beaugency und dasiger Gegend. Der Wein von Meung-sur-Loire, 2 Meilen von Beaugency, ist sehr guter Art, und wird für Beaugencygewächs, dem er auch ziemlich gleicht, verhandelt. Auch der von Olivet ist gut. Man handelt sie nach Tonneaux.

Ornis, eine Gattung Nesseltücher, die man zu Brampour in Ostindien verfertigt. Sie haben goldene u. silberne Streifen. Die Stücke halten 15 bis 20 fr. Ellen.

Ornithogalum s. Meerzwiebel.

Ornithogalum luteum, s. Vogelkraut.

Ornithoglossum, ſ. Eſchenbaum.

Ornithopodium, ſ. Vogelklau.

Oronges, ſ. Schwämme.

Orpiment, ſ. Auripigment.

Orſan, ein rother Franzwein, welcher von Cette ausgeführt, und daſelbſt nach Trommel gehandelt wird.

Oronoko, eine Sorte Tabak aus dem ſpaniſchen Amerika; ſ. Tabak.

Orſeille, Orchilla, Rocelle und Perelle Ital. Oricello, Orcella, Roccella, Engl. Canary weed, Orchilla weed, Holländ. Orchillie iſt ein aus einer Moos- oder Flechtenart fabricirtes Farbematerial, welches die Geſtalt eines violetten Teigs hat, und aus Spanien, Holland, Auvergne, von Lyon, Nimes, Montpellier, Genua, den kanariſchen und kaboverdiſchen Eilanden, von der barbariſchen Küſte, ſo wie auch aus Korſika und Sardinien zum Handel gebracht wird.

Man unterſcheidet hauptſächlich zwei Arten Orſeille: 1) Kräuterorſeille, Holländiſche Orſeille oder Kanariſche Orſeille und 2) Erdorſeille, auch Perelle, Orſeille von Auvergne genannt. Die Kräuterorſeille wird für die beſte gehalten. Man bereitet ſie aus einer Flechtenart (Lichen roccella), welche auf den Felſen am Meere, auf den kanariſchen Inſeln und dem grünen Vorgebirge wächſt. Die Erdorſeille erhält man aus einer Flechte (Lichen parellus), die in Auvergne auf Felſen wächſt. Die Holländer liefern ausſchließend die erſtere Gattung zum Handel. Sie wird in kleinen Fäßchen von etwa 30 Pfund zugeführt. Man zieht ſie allen übrigen Arten vor, weil 1 Pfund von derſelben ſo viel Farbe ausgibt, als 4 Pf. von der andern Sorte. Die Orſeille im Teige oder in der Maſſe iſt der vornehmſte Beſtandtheil des Lackmus. Man nennt ſie in Frankreich Orſeille en pâte.

Die Orſeille, welche wir aus Lyon und Auvergne bekommen, iſt aus der Perelle, mit einem Zuſatz von lebendigem Kalk, Urin und Braſilienholze, gemacht. Man nennt dieſe im Lande Orſeille de terre. Sie iſt ſchlechter als die holländiſche Waare.

Das Material hierzu gibt der Artikel, welcher in Frankreich unter dem Namen Perelle (Lichen parellus) bekannt iſt. Er beſteht in einer Art grauer ſchuppigter Flechten, welche die Droguereihändler von St. Flour in Ober-Auvergne ziehen. Dieſe findet man an den Felſen. Sie wird durch Bauern mit eiſernen Werkzeugen von den Felſen abgeſchabt, wo ſie gewöhnlich in der Dicke eines Achtgroſchenſtücks anſitzt, und in Säcke geſammelt.

Die kanariſche Orſeille wird theils noch im rohen Zuſtande und als Moos, theils ſchon in Maſſe zum Handel gebracht. Sie iſt, wie geſagt, die beſte und theuerſte unter den übrigen. Dieſes Moos wird an den Felſen von Teneriffa, ꝛc. in Menge geſammelt. Auch in Aſturien um Antequera, in Grenada und Sevilla wächſt es häufig. Diejenige Sorte, welche in Sardinien u. Korſika gewonnen wird, beſteht auch in dem bloßen Kraute. Der Artikel wird nach 100 Pf. gehandelt. Man gebraucht die Orſeille zum Roth- und Violetfärben, beſonders der Wolle u. der Seide. Die Farbe iſt aber nicht ſehr beſtändig; ſie wird es indeſſen mehr, wenn man Zinnauflöſung hinzuſetzt.

Orſoglio heißt in den Seidenmanufakturen die erſte Gattung der Organſinſeide. Man hat von ihr folgende Sorten: a) Orsoglio ordinario, die zwar gefärbt, aber nicht dublirt iſt. b) Orsoglio fino, oder F.- Sorte, die dublirt iſt. Dieſe differirt im Preiſe zu ihrem Vortheil von jener, in Schwarz um anderthalb, in andern Farben um 2 Thaler. c) Orsoglio A. dublirt; aber ihr Preis iſt höher od. niedriger, je nachdem ſie ſtark oder ſchwach im Gebrauch iſt. d) Orsoglio B. iſt die feinſte; ſie ſteht 2 Thaler höher als die vorige. e) Orsoglio verde, heißt die grünfärbige Organſin-Seide.

Orſoyſeide, im Handel die feinere Seide, die zur Kette der Gewebe dient; eigentlich daſſelbe, was Organſinſeide iſt.

Ortafez, in den Handelsplätzen am ſchwarzen Meere und in der daſigen

Gegend die Tunisischen Mützen.

Ortenauer, ein guter weisser und rother Wein, der in Vorderösterreich in der Landvogtei gleiches Namens gezeugt, und besonders ins Elsaß ausgeführt wird. Unter den Ortenauer Gewächsen sind der Ortenberger, Oberkircher und Affenthaler die besten. Sie werden stark verfahren.

Ortie, s. Nessel.

Ortigues, sind französische Packleinen aus Languedok, die besonders nach Marseille und andern Häfen in Provence gehen. Man handelt sie nach Cannes; sie gelten 12 bis 13 Sous.

Ortolan, Hortulan, Gartenammer, (Emberiza hortulanus) eine Gattung kleiner Zugvögel aus dem Geschlecht der Ammer, die den Winter in Sizilien, Italien, Griechenland und Afrika zubringen, und auch an den Küsten Frankreichs, in Languedok, Gascogne um Chalosse, in Provence, ꝛc., in Deutschland aber in den an Italien stoßenden Provinzen sich sehen lassen. Sie nähren sich von Körnern, und werden davon ungemein fett. Der Vogel gibt in Italien, dem südlichen Frankreich, Griechenland, u. s. w. einen beliebten Artikel zum Handel, indem das Fleisch für einen besondern Leckerbissen gehalten, und weit und breit verschickt wird. Es gibt dieser Vögel mancherlei Arten, die man in Provence durch die Namen Ortolan des roseaux, oder Rohrortolanen, Chiegavouet, und Chic moustache unterscheidet. Die meisten kommen hier im April zum Vorschein. Vornehmlich treibt die Insel Cypern mit solchen Vögeln, die daselbst häufig gefangen werden, zugleich aber auch mit andern Vögeln, die ihnen in Ansehung der Farbe, des Fettes und des trefflichen Geschmacks gleichen, unter dem beibehaltenen Namen der Ortolane, einen ansehnlichen Handel. Die meisten werden bei dem Dorfe Nappa gefangen. Man nimmt ihnen den Kopf und die Füße ab, läßt sie in kochendem Wasser leicht aufwallen, und legt sie hernach mit Gewürzen in Essig ein. Die Kaufhäuser zu Larnica verschicken jährlich einige hundert Fässer von dieser Waare nach Italien, vorzüglich Venedig, nach Frankreich, England, Holland, und in verschiedene Gegenden der Türkei. Die größern halten 400, die kleinern aber 200 Stück. Die gemeinste Art, wie man sie an Ort und Stelle zum Essen zuzurichten pflegt, ist die, daß man sie halb von einander schneidet, mit geriebener Semmel und ein wenig Petersilien auf den Rost legt, wovon sie einen sehr guten Geschmack bekommen, so daß sie dann als eine herrliche Speise gelten können.

Orvietan, Orvietanum, eine giftwiderstehende Lattwerge, welche aus einer Anzahl Kräutern und Wurzeln, die man gepülvert in Honig einrührt, zubereitet werden.

Oryza, s. Reiß.

Os-aurium balenae, s. Seekuh.

Osemund, eine Art geschmiedetes schwedisches Eisen; s. Eisen.

Osnabrücker Linnen, eine westphälische Leinwand, die meistens roh und ungebleicht, in Stücken von 60, 70 bis 80 doppelten Ellen, besonders über Hamburg und Bremen, nach Spanien, Portugal, Holland u. Amerika ausgeführt wird. Sie ist mit 2 dunkelblauen Schnüren umwunden, und führt zum Zeichen 3 Kronen. An dem einen Zipfel, der hervorsteht, ist das Ellenmaas des Stücks bemerkt. Ein Theil von dem Leinen, welches unter dem Namen der Osnabrückschen Leinwand zum Handel kommt, wird in der Gegend von Bremen, um Bramsee, ꝛc. gewebt, und hernach größtentheils ungebleicht und ohne Zurichtung verschickt. Man muß beim Einkauf dieser Waare fleißig darnach sehen, daß das Innere des Stücks nicht schlechter als der Umschlag ausfalle, weil man sonst betrogen wäre. Die Leinwand dieser Art, welche die gleichsten Fäden hat, schön weiß gebleicht, und vollkommen dicht gewebt ist, verdient allemal den Vorzug. Man handelt sie zu Hamburg rollenweise. Das Osnabrückische Leinen macht eine Hauptklasse der deutschen Manufaktur-Waaren aus. Man schätzt den Werth der Garne und Leinen, die jährlich in diesem Hochstift verfer-

tigt werden, auf mehr als eine Million Thaler. Die Verfertigung geschieht hier nicht durch Fabriken, sondern fast jeder einzelne Landwirth oder Bürger in den Landstädten treibt die Weberei als eine Nebenbeschäftigung, und Frau, Kinder und Gesinde geben sich zu der Zeit, die sie von Feldarbeiten und häuslichen Geschäften übrig haben, mit Spinnen und Weben ab. Dies ist die wahre Ursache, daß weder die irländischen noch verschiedene von den deutschen Leinenfabriken im Stande sind, mit den Osnabrückern gleichen Preis zu halten, so wie diese hierdurch Gelegenheit finden, ihren Leinenhandel immer mehr in Aufnahme zu bringen. Das Leinen wird zu einer Zeit verfertigt, die sonst in andern Ländern von Herren und Gesinde müßig hingebracht zu werden pflegt; und da hier der einzelne Wirth nur ein kleines Kapital an den Manufakturzweig anlegt, so ist er nicht so vielem Verlust, als eine Fabrik im Großen ausgesetzt, darf keine fremde Arbeiter lohnen, keine Zinsen auf die für Verfertigung der Waare verwendete Kapitalien schlagen, mithin kann er auch die Leinen zu niedrigern Preisen liefern. Hierzu kommt noch der Umstand, daß hier der Weber den größten Theil des Flachses selbst bauet, mithin das Material um einen niedrigern Preis in Anschlag bringen kann, als der Fabrikant in andern Gegenden. Diese Leinen, welche, wie schon Anson bemerkt hat, den Wilden unter dem Namen Arbixleinen bekannt sind, gehen größtentheils nach dem spanischen und portugisischen Indien, und nach der Küste von Afrika, wohin sie anfänglich durch die Holländer, nachher aber vorzüglich durch die Engländer geführt werden.

Die Holländer sandten diese Leinen nach Spanien, und von da unter spanischen Namen nach Indien. Da aber die holländischen Kaufleute, die diese Waare von den Osnabrückern, um desto sicherer zu gehen, in Kommission nahmen, sie oft ihren Kommittenten noch als unverkauft angaben, wenn sie dieselbe bereits abgeschifft und abgesetzt hatten, damit sie noch mit dem in Händen habenden Gelde wuchern konnten, so verlor sich dieser Handelszweig von den Holländern, und zog sich zu den englischen und bremischen Kaufleuten hin. Die Engländer, welche zu Cadix und Lissaben große Handelshäuser und Komtoire haben, folgen darin den Holländern, daß sie diese Leinen nach jenen beiden Plätzen hingeben, und sie von da unter spanischer oder portugisischer Flagge einschiffen und versenden. Die Bremer hingegen sind blos Kommittenten der Engländer; sie senden die Leinen nach England, und tauschen dafür englische Waaren ein. Für die Güte der Waare ist jetzt im Lande durch Verordnungen sehr zweckmäßig gesorgt. Auf der Legge, in dem Amte des Hochstifts wird durch zwei beeidete Personen oder Leggemeister jedes Stück Leinen gegen eine geringe Gebühr gemessen, beschaut, die Feinheit, Länge und Dichtigkeit des Gewebes untersucht, das Leinen kunstmäßig aufgewickelt, und mit Aufsetzung des Landesstämpels und Ellenmaaßes, das beste mit Nro. 1., die darauf folgenden Sorten aber ihrem Range nach mit 2. 3. 4. und 0. bezeichnet. Für jede Nummer wird an jedem Leggetage ein Preis festgesetzt, unter dem keiner der versammelten Kaufleute bieten darf. Ein Stück aber, dem es an gehöriger Breite fehlt, und das für Schmalband erklärt ist, wird gar nicht gestämpelt, auch kein Preis dafür festgesetzt, sondern jeder mag sein Heil damit versuchen. Bei dieser Einrichtung kann der auswärtige Kaufmann gewiß seyn, daß er sicher die verlangte Nummer erhält, und nicht hintergangen wird. Auch der Weber selbst ist dann gegen Schikane gesichert.

Die Engländer Schottländer, und Irländer machen seit einigen Jahren diesen Artikel häufig nach, und schicken ihn unter dem Namen Osnabrughs in großer Menge nach Amerika. Zu Dundee in Schottland allein werden jährlich 4 bis 5 Millionen Ellen solcher rohen Osnabrughs verfertigt und weggeschickt.

Oso negros, eine Gattung spanischer Wolle, die besonders nach Frankreich geht.

Os Sepiae, ſ. Blackfiſch.

Osteocolla, ſ. Steinbruch.

Oſterlucey, große und kleine, gemeine, runde Hohlwurz, Donnerflug, (Aristolochia rotunda, Aristolochia adulterina, Fumaria bulbosa L.) fr. l'Aristoloche. Dieſes bekannte, beſtändige, niedrige und weiche Frühlingsgewächs zeigt ſich faſt überall in deutſchen Ländern gleich nach Abgang des Schnees unter den dicken Büſchen und Hecken, in und an den tiefen und warm gelegenen Laubwäldern, um den Hügeln, Dörfern und Verhölzern in einem ſchattigten, guten und feuchten Grunde. Es ſteht im März bis zum April daſelbſt in völliger Blüte, bis es nach der Reife des Samens das gelbgewordene Kraut ganz abwirft, ſo daß die knollige Wurzel die ganze übrige Jahrszeit hindurch tief in der Erde verborgen bleibt. Sobald das dem gemeinen Erdrauch ſehr ähnliche, niedrige Kraut blaß, gelb und welk zu werden anfängt, iſt es Zeit, die knolligten Wurzeln, welche tief und klumpenweiſe in der Erde beiſammenliegen, zuſammeln. Dieſe beſtehen in feſten, ungleich abgerundeten Knollen, aus deren unterm Ende feine Faſern hervorkommen, welche bei der einen Sorte die Größe einer Haſelnuß haben, bei der andern aber größer ſind, und mit dem Alter früher oder ſpäter anbrüchig, hohl und im Kerne zur Erde werden. Auch theilen ſie ſich in etliche Stücke, von welchen jedes ſeine beſondern Keime und Pflanzen hervorbringt. Die ſehr ſcharfen, unangenehmen bittern Knollen haben ein weiſſes oder weißgelbes, hartes Fleiſch, welches mit einer dünnen, graubräunlichen Schale bedeckt iſt. Der Saft von den friſchen Wurzeln wurde ſonſt innerlich, das feine Pulver von der trocknen Wurzel aber äuſſerlich gebraucht. Die Wurzeln werden von einigen ruſſiſchen Völkern gegeſſen. Unter dieſen Wurzeln muß man die feſteſten, die beſten und größten wählen, aber diejenigen zurücklaſſen, welche ſchon alt ſind, und nur ſchwach riechen. Der Farbe nach ſind die Knollen oder Wurzeln äuſſerlich dunkelgrau, ſchwärzlich, rothbraun, inwendig aber gold- oder bleichgelb, zuweilen aber mehr roth. Von Geſchmack ſind ſie überaus bitter, und geben Spuren eines balſamiſch gewürzhaften Weſens.

Oſterluceiod. lange welſche Hohlwurz, lange Hohlwurz, (Aristolochia longa) kommt von einem ſchwachen, niedrigen, aber ſehr dauerhaften Staudengewächs, das häufig in einigen weſtlichen Gegenden von Europa, beſonders hie und da in Spanien, um Montpellier in Frankreich, in Sizilien, Apulien und Kalabrien, ſo wie auch um Trieſt und Görz gefunden wird. Es blüht an ſeinen natürlichen Standorten im Junius und Julius; in den Gärten Deutſchlands aber bringt es nur ſelten Blumen. Die Wurzeln, welche in unſere Apotheken kommen, beſtehen aus fingersdicken, auch wohl ſtärkern, ſpannen- oder fußlangen, runden, abgeſtumpften, ſehr ſcharf getrockneten, harten und feſten Wurzeln von der wilden Pflanze, worunter ſich viele junge, etwas ſchwammig geweſene befinden, welche wie Enzianwurzel wieder aufquellen. Alle zuſammen ſind äuſſerlich etwas runzlich und grau, oder hell- und dunkelbraun, innerlich aber bald blaßgelb, bald dunkelgelb, bald fällt der Kern aus dem Gelblichen ins Weißliche.

Oſterober Zeuge ſind einfärbige, bunte, ganze und halbe Kamlotte, welche von der Stadt Oſterode am Harz den Namen haben, und in Stükken von 60 Ellen zum Handel kommen. Ihre Breite iſt 5/8 Elle. Gute und fehlerfreie Waare hat den Stämpel Kaufmanns-Gut unter dem Roß; die ſchlechte oder ausgebrackte aber hat kein Roß, dagegen das Wort Fehlerhaft, und auf der andern Seite die Worte Oſterodiſches Schauſiegel.

Oſtindiſche Seide, nennt man alle die Sorten Seide, welche uns die Länder in Aſien liefern, die man unter dem Namen Oſtindien zu begreifen pflegt. Die holländiſche, engliſche u. mehrere andere Geſellſchaften bringen dieſen Artikel häufig nach Europa. Die erſtere führt ein: Chineſiſche Seide,

Digitized by Google

erſter, zweiter und dritter Sorte; ferner Cantonſeide, welche ſchlechter und wohlfeiler iſt, als die vorhergehende Sorte; Tanny-Seide aus Bengalen welche in verſchiedenen Sorten, die mit den Buchſtaben A, B, C, D, E, F, oder durch die Namen Cabessa AA, ordinair A, Bariga BB, Bariga CC, auch ordinaire B Sorte unterſchieden werden, beſteht. Die Waare wird durchgängig nach Pfunden gehandelt, und gilt, nach Verhältniß der Feinheit, 22 bis 30 ſs. vl. in Bankgeld. Die Kompagnie gibt 2 Procent für Gutgewicht und Abzug der Bänder. Das Gewicht iſt amſterdamer. Frankreich führt beſonders rohe Nankinſeide, Cantonſeide, Tanny, und bengaliſche fette Seide, welche auf italieniſche Art geſponnen iſt, aus Oſtindien ein. Die Tannyſeide wird in die ST Sorte Nro. 1. 2. 3. 4. und 5. unterſchieden. Iſt bei dieſem Zeichen noch ein A befindlich, ſo iſt es ein Merkmal, daß die Sorte noch etwas feiner als die gewöhnliche ausfällt. In dieſem Falle ſteht das Pfund 30 bis 40 Sous höher im Preiſe, als wenn jener Buchſtabe fehlt. Der Caveling dieſer Seide beſteht aus 2 Ballen, deren jeder 240 bis 250 Pf. Nettogewicht hält. — Wegen Nankinſeide ſehe man den Artikel Nankinſeide. Man zieht übrigens im Handel faſt immer die oſtindiſche Seide, welche die Franzoſen zuführen, derjenigen vor, welche die Holländer liefern; denn man weiß aus Erfahrung, daß jene ſich beſſer ſpinnen läßt, und weniger Abfall leidet, als dieſe.

Auſſer den genannten Sorten Seide, welche die holländ. oſtindiſche Kompagnie zu Verkauf bringt, führt ſie auch ſeit einigen Jahren, doch nicht in ſonderlicher Menge, einige andere zu, z. E. Tanna-Bannaſeide, Adapangia, u. Rappours, die der übrigen bengaliſchen Seide ziemlich gleich kommen. Deſſie und Boeliaſſe, ſo wie auch noch verſchiedene andere Sorten, die mit den Lettern A, B, C, D u. E. bezeichnet ſind, gehören unter Cantonſeide.

Oſtindiſche Waaren kommen in erſtaunlicher Menge zum Handel, u. werden von den Kompagnieen zum Theil wieder nach Afrika, nach der barbariſchen und Sklavenküſte, nach Amerika, ꝛc. ausgeführt. Man theilt Oſtindien nach der Handelsgeographie in vier Theile. Der erſtere begreift Indoſtan; der andere die Halbinſel diſſeits des Ganges; der dritte die Halbinſel jenſeits des Ganges; der letztere aber die Inſel im indianiſchen Meere, zwozu Manche noch China, Japan und Tunking rechnen. Die Waaren, welche dieſe weitſchichtigen Länder liefern, werden in vier Klaſſen unterſchieden: in die erſtere kommen die Gewürze und Droguereien; in die zweite Seide und ſeidene Zeuge; in die dritte Baumwolle, Katune, Neſſeltücher, und überhaupt alle Arten baumwollener Gewebe; die vierte iſt für die Metalle, Diamanten und andere feine Steine, Hölzer, Porcellan und verſchiedene Luxusartikel beſtimmt. Unter Gewürzen verſteht man gewöhnlich blos den Zimmet, die Nelken, Muskatnüſſe und Macis; unter Droguereiartikeln Pfeffer, Ingwer, Sternanies, Salpeter, Curcuma, Cardomome, Kamphor, Borax, Benſein, Catchou, langen Pfeffer, Rhabarber, China und Galangawurzel, verſchiedene Sorten Gummi, Indigo, u. dgl. Unter den ſeidenen Zeugen ſind vorzüglich ſogenannte Poiſidamaſte, einfarbige und zweifarbige, geſtreifte, geblümte zweifädige Möbeldamaſte zu Tapezierungen; glatte, geſtreifte, brodirte, ſo wie auch reiche Atlaſſe, gemalte Atlaſſe; glatte, geſtreifte, gemuſterte, broſchirte, gemalte und reiche Luſtrine; glatte und geſtreifte vier- ſechs- und achtfädige Pequins, Lampas, Gorgorans, Taffete, Pou de soie, Griſette, weiſſe und bunte Gazen, ſeidene Köpertücher, und Japoakleider, zu merken. Die baumwollene Gewebe, welche die holländiſch-oſtindiſche Kompagnie herausbringt, beſtehen in Catsas, Tanjebs, Malmoles, Moenemolam, Baftas, Lachorias, Amiertjes, Chowtars, Herriabadis, Tuckeris, Sittaras, Bethilles, Dorias, Bethilles-Cangam, Therindains, Nainsook, Serbettes, Seerhaudconat, Aliabalis, Periemoemolam, Catteaatjes, Hanecaatjes,

Digitized by Google

Callamanganis, Savogesses, Berampaat, Gingan Taftachelas, Gingan Pinas, Sirsacca, Chelas, Kirmistüchern, Romals, Bethilles Allegias, Bethilles Sesterganty, Bethilles Callawaphoe, Chits, Nicanias, Bherms, Brawls, Chiadderboraal, Corroot, Chelas, Bajota, Gerras, Naginapaat, Salempuris, Guinées und Nankinleinwand. Von allen diesen Geweben findet man in eignen Artikeln Nachricht.

Die Waaren, welche die Franzosen aus China holen, bestehen in Thè Bouy, Camphou, Pekao, Saotchaon, grünen Thè, Tonkay, Haysuen, Haysuenskin, Saotchaon-Sonchay-Thè, in roher Seide von Nankin und Canton, in Tutenague, Zimmet oder Caneel, Rhabarber; Chinawurzel, lackirten Sachen, Stuhlrohr, Sapanholz, Nankingzeugen, Porcellan, glatten Pekins, Gourgourans, Patinoyes, glatten u. streifigen Atlassen, Lampas zu Kleidern, so wie auch zu Tapeten, gemalten Pekins, gemalten Gazen, brodirten Atlassen und brodirten Westen, Lustrinen; in glatten streifigen und zweifarbigen Damasten, Lines, Mandarines, halbseidenen Atlassen, u. s. w. Diejenigen hingegen, welche eben diese Nation aus Bengalen, von der koromandelschen Küste, so wie auch von Mocka und Surate holt, sind Waaren nach dem Gewicht, oder allerhand Gewebe. Jene bestehen in Kaffee von Mocka, Kaffee von der Insel Bourbon, Ebenholz, Aloes, Myrhen, arabischem Gummi, Weihrauch, Ochsenhäuten, Cauris, Pfeffer, Salpeter, Borax, Gummilack, Krähenaugen, Catta oder Catchou, Kamphor, so wie roher, und gesponnener Seide.

Die Mussoline, Katune, Zitze, u. s. w. bestehen in blauen Salempouris, weissen und rohen Guinées, feinen Percalles, Basins von Goudelour, Bajutapaux von Pondichery und Surate, Bajutapaux Solmany, Nekanias Casselas von verschiedenen Farben, Salempouris-Berampat, Cadeas, Chilas, Baffetas-Cajis, Baffetas-Jugdia, Fossys von allerhand Couleuren, Betam Casidismia von Surate und Marea, Doutis Sciate, rohe Doutis Baroche, Nozary, rothen Bajotas, rothen Neganepaux, Guingans, Korothes von Surate, Cassas von Surate Guinées, Garas Baroche, Garas von Surate, Goria u. Barchente aus eben dieser Stadt; Naguinapaux, Chasselas-Baroche, Guingans-Brampour, Tapeten ohne Naht, Schnupftüchern von Surate, rohen Schnupftüchern von Baroche, seidenen Tüchern, Eohalles Cachimir, Chits von Guzurat, Surate und Madras, Aladjas, Bouditars oder Foullars, Sirsakas, Atlassen, Coutenis oder suratischen Atlassen, Guerleys, blauen Guinées, und Salempouris, Limanças, Korothes, Tapsels, Coupis, Phottes, Cambayes, Mussolinen von der Küste, gemalten Röcken, Chits, Stinkerques, Organdi, Bethilles, Chavonis, Habassis, Foullars-Tüchern, Caladaris, Kikorchayes, Guillaudechayes, in Tüchern von Palicat, Masulipatan und Madras, gemalten Bauderoux, Armoisins, weissen Garras, weissen Baffetas, allerhand Casses, Tansjebs Caligan, Hamans, Nansouques, Doreas, Terindains, Sanas Monepour, Mallemolles Boly, Therindains Damaraye, Garras von Patna, Mamoudis, Amertis, Lokoris, Chits von Patna und Marchay, zitzenen Tapeten, Guingans von Patna, Boelans, Doussoutis, Adatais Toques, Chillas, Chuquelas, Nelis, Bourampouris, Tepays, Chalbafs, Soucis, Habassis, Elatchas, Percales ordinairer Art, Sauvaguses, Canequines, und dergleichen mehr.

Die königl. dän. asiat. Gesellschaft bringt zum Verkauf Cambayer, Pano Comprido von ordinairer, mittlerer u. feiner Art, in ganzen und halben Stükken, und von mehr als 20 verschiedenen Breiten und Längen, blaue Pano Comprido, Suckerdon, Bethilles verschiedener Art, Durias, weisse Bethillestücher, dergleichen mit rother Randformen, Tücher von Masulipatnam, Madras und Tranquebar, Soot-Romals, rothgestreifte Gingangs, Callewappers, Izaries, blaue Paracalls, Pano-Canari-Comis, Murris, Ter-

rindams, brodirte Durias und Schürzen, Zitzen oder Chits, blaugeſtreifte Gingangs, Hamans, Cassas, Sannah, Busni-Sannah, Cassas Tandah, Bafftas, Carradaris, Durias corsery, Dacca, Busni Gorras, Baffas Luckipore-Chittabulli-Jugdea-Chadra-Putcah-Kairepath- und Callapatti, Cassas-Luckipore-Jusjapore-Chaupore-Patna-Alliabat-Jugdea-Commercally-Rossora-Harrial-Jagernapore-Cassaimabath-Moud-Bouron und Nodey, Sannas-Patna, Hamans-Jugdea-Luckipore-Harrial-Dacca-Commercally, Mamudis, Mallemolle-Behaar, Emertis, Tanjebs, Gingans, Zirsacks, Carredaris, Ulmary-Pinnas, Durias-Dacca-Tandah-Jottemalla-Songorats-Puteats-Kangati-Harriseyund Uday schondi, Satterpari-tücher, Malda-Elatcha, Nansuch, Schotte Butadar, Borre, Therindams Jappergonsi, brodirte Nansuch, Abatzi, Chits von Cassimbassar, Kermis- und Guillador-Tücher, Marchais, blaue und rothe Bajutapauts, rothe und gelbe, wie auch rothe Negapatepauts, Chelloes, Carcanes, Topseils, Nicaneas, Browls, Guinées, Gingangs von vielerlei Sorten, Soot Romals, Callevappes, baumbastene Tücher, Tanjebs-Titbaddy-Jungle, Hummums-Chaundpore, Cassas-Solisooty-Besooty-Cogmary-Hurrial-Birpory-Patna- und Gouculnaty, Buromsannah, Nainsuch-Chaunpore, Sawn, Cassas-Elheabad, Sannas, Saulganshy, Emerties, Lacovries, Bandanoes, Allabaty, Zitze, Musselin-Tücher, Gousine, Chowkas, Cassas-Kairabath-Rosserah, Bafftas-Dacca, Cassas-Benares, Tanjebs-Behar, Mullmull-Behar, Omurties-Patna, Seersicker, Seohtersay, Nainsuch-Jaconat, Terindams-Coyoalla, Mallemolle-Cossejura und Ballezore, Durias-Darca-Cutrelconny, Zitze auf Cassas- und Sannasart, Sannas-Lucknou, Charconnahs, Durias-Cossidah-Cogja- und Collulonies, Jungle-Cossidah, Bafftas-Lucknou, Callicoes, Cassas-Tandapor, Sanna-Boasna- und Tandah, Mallemolle-Dacca- und Santos, Soblom-Dacca, Guinées in ganzen und halben Stücken, ꝛc.

Auſſer den Zeugen, Katunen u. Muſſolinen bringt die aſiatiſche Kompagnie auch zum Verkauf Salpeter, Pfeffer, Calliaturholz, Stuhlrohr, Indigo, Schellack, Cauris, Kamphor, oſtindiſche Baumwolle, und Baumwollengarn, Stocklack, Floretſeide, Arrack, Elephantenzähne, Zimmet, ſpaniſche Röhre, Sapanholz, Kaffee von der Inſel Bourbon, Sagogrütze, Chinawurzel, Gallangawurz, Rhabarber, gedrehete Organſin- und Tramſeide, u. dgl.

Die ſchwediſch-oſtindiſche Kompagnie liefert zehn- bis zwölferlei Sorten Thee, viel Porcellan, Nankins, Pousde-Soie, Möbeldamaſte, Atlaſſe, Taffete, und rohe Seide, Rhabarber, Caneel, Sago, China- und Galanga-Wurzel, Bundrohr, Arrack, u. dgl.

Ostrea, ſ. Auſtern.

Ostrutium, ſ. Meiſterwurz.

Oſyris, ſ. Leinkraut.

Otizaal, ſ. Bethilles.

Ottangoli, ſ. Eiſen.

Otter, ſ. Fiſchotter u. Natter.

Ottergalle, ſ. Sinau.

Ourvilles, nennt man allerhand Sorten Leinen, die zu Ourville in der ehem. Normandie gewebt werden. Es gibt feine und ordinaire Gattungen. Jene werden zu Hemden und Bettzeugen, dieſe aber zu Strohſäcken, Matratzen u. dgl. verbraucht. Sie halten 15/16 franzöſiſche Elle in der Breite, und ſind ganz von Flachs gemacht. Das meiſte von dieſem Artikel wird von Bolbec ausgeführt.

Ovum, ſ. Ey.

Oxalis, ſ. Sauerklee.

Oxyacantha, ſ. Weißdorn.

Oxycedrus, ſ. Ceder.

Oxylapathum, ſ. Mangolt.

Oxymel, heißt in Apotheken ein Arzneimittel, das nach Art eines Syrups, aus Eſſig und Honig entweder allein, oder noch mit verſchiedenen andern Sachen verſetzt, angewandt wird. So hat man das einfache oder Oxymel simplex, und unter den zu-

sammengesetzten Oxym. scilliticum, von Meerzwiebeln, und Oxymel halleboratum, von der Nieswurz. Sie werden besonders äusserlich gebraucht.

Ozier, s. Porcellan.

P.

Pacan, Pecan, nennt man das Canadische Wieselchen.

Pacaret, Pajarete oder Parete, in Spanien die süße und beste Sorte der Xeresweine, die in der Landschaft Sevilla gezeugt, und häufig ausgeführt werden.

Pace, eine Art sehr schmackhafter französischer Butter, die in Bretagne verfertigt, und von Rennes zum Handel gebracht wird.

Packetgarn, fr. fil de paquet, französisches Leinengarn, das insonderheit zu Rembervillers in Lothringen gesponnen, und in Menge nach verschiedenen Gegenden verführt wird. Jedes Packet hält 16 Strehnen flottes, jede Strehne 96 Faden, tours. Die Waare ist übrigens von derselben Beschaffenheit und Feine, wie das Rysler Gespinnst. Das meiste geht nach Lyon.

Packfong, ist die Benennung des weissen chinesischen Kupfers.

Packlaken, eine Art englischer Tücher, die insgemein weiß und ungefärbt zum Handel kommen. Die Stücke messen 37 bis 38 pariser Ellen in die Länge.

Packleinen, Packleinwand, Packtuch, fr. toile d'emballage, ein rohes, grobes, leinenes oder hanfenes Gewebe, das zum Einpacken der verschiedenen Güter und Waaren gebraucht wird. Man macht es in verschiedenen Ländern. So liefern es häufig verschiedene Gegenden in der Picardie, besonders Abbeville. Eine Sorte hiervon ist 7/8 Stab breit, und gilt 13 Sous; die andere hält 15/16 St. und kostet 16 Sous. Beide Sorten werden insonderheit nach Bilbao in Spanien ausgeführt, wo man sie zu Wollsäcken braucht. Die Packleinen von Abbeville bestehen auch noch in gemeinen Emballageleinen, die 30 bis 31 Zoll breit und 90 Stab lang sind; dergleichen 22 bis 23 Zoll breit; dergl. 26 Zoll breit und stärker wie jene; dergl. 30 Z. breit, in Stücken von 70 Aunes; dergl. noch stärkere 3/4 breit; gelaugte Werchleinen, toiles en fil d'étoupe lessive, 7/8 breit, in Stücken von 70 Aunes. Auch Dinan in Bretagne schickt eine Menge dieser Waare nach Frankreichs Seestädten, insonderheit nach Bourdeaux und Nantes, ferner nach Bilbao, Cadix, St. Sebastian, u. s. w. Schlesien, Böhmen, Polen und Rußland schicken eine ungeheure Menge Packleinen zum Handel. Die polnische Waare geht besonders nach Königsberg, Danzig, Elbing, Breslau, u. s. w. Diejenige, welche aus Polen in die preussischen Länder eingebracht wird, darf hier nicht verbraucht werden, sondern die Kaufleute müssen sie wieder exportiren, Rußland führt ausserordentlich viel grobe Packleinwand (Deringa) von verschiedener Breite u. Güte aus. In Pommern liefert die Insel Rügen häufig diesen Artikel. Lauterbach bei Frankfurt treibt ein wichtiges Gewerbe mit verschiedenen Sorten Packleinwand, 7/4, 15/8 bis 9/4 der dasigen Elle breit, und in ganzen Stücken von 60 so wie in halben von 30 Ellen Länge. Man handelt diese Waare in frankfurter Gelde, und nach eben solchem Maas. Hamburg handelt vorzüglich stark mit fünfthalbviertelbreiten sogenannten Heedeleinen, die man nach doppelten Ellen verkauft, u. s. w.

Packloden, in Schlesien, die gemeinen, hohl und leicht gesponnenen Webergarne.

Packpapier, s. Papier.

Pacoswolle, eine schöne langhaarige Vigognewolle, die das Pacosthier, eine Art wilder peruanischer Schafe, gibt. Man bringt sie über Cadix zum Handel. Man verkauft sie nach Pfunden und verarbeitet sie in Hut- Strumpf- Tuch- und verschie-

denen andern Manufakturen. Das Pf. gilt gewöhnlich 10 bis 12 Realen de plata.

Paderbornische Leinen, eine Gattung westphälischer Leinwand, die 4/4 Ellen breit und 20 Ellen lang ist. Man nennt sie auch Werglinnen. Sie ist überhaupt nicht so verkäuflich, als andere Sorten von den westphälischen Leinwanden. Das Gewebe ist nur grob; ein Stück wird zu Hamburg selten über 2 3/16 bis 2 3/4 Mark Banko bezahlt.

Padou, in Frankreich eine Gattung Bänder, welche von Floretseide, einem Gemisch von Seide und Floretseide, oder von Floretseide und Zwirn gewebt werden. Sie dienen vorzüglich zum Einfassen der Frauenzimmerröcke und anderer Kleidungsstücke. Man hat diese Waare von allerlei Farbe u. Breite. Die vier Sorten, welche am stärksten abgehen, werden durch Nummern unterschieden. Nummer 2. ist 9 Linien breit; Nr. 3. 15 Lin.; Nr. 5. 18 Lin.; die vierte wird blos durch ihre Breite, welche 3 Zoll und 10 Linien beträgt, von den andern unterschieden. Die Stücke halten gewöhnlich 24 Stab in der Länge; die rouenschen nur die Hälfte, Sie sind in Packeten oder in Groß von 12 Dutzend Stücken. Die stärksten Padoumanufakturen befinden sich zu Rouen, so wie in Forez und Lyonnois, besonders zu St. Chaumont, St. Etienne ꝛc. Der meiste Handel mit dieser Waare wird zu Lyon getrieben. Ambert in Auvergne webt insonderheit die Sorten Nr. 2. 3 u. 4. Die dasige Waare ist in Stücken von 20 bis 22 französischen Ellen.

Pagament, s. Silber.

Pagel oder Pagre, auch hie u. da Acarne genannt, ein weisser schuppichter Fisch, der an den Küsten des mittelländischen Meeres gefangen, und häufig zu Markte gebracht wird. Er ist in Italien, besonders zu Rom, unter dem Namen Fagolino bekannt.

Pagnes, Panicos, sind Decken von verschiedenen, meistens baumwollenen Geweben, welche von den Schwarzen auf den afrikanischen Küsten, und den Bewohnern verschiedener Gegenden in Ostindien, zur Bekleidung des Körpers angewandt werden. Diese Leute hüllen besonders den Untertheil des Leibes, vom Gürtel an, in solche Pagnes ein. Die ostindischen sind von feinem Katun, von Guingan, und ähnlichen Zeugen. Die für die Schwarzen sind nur von grobem baumwollenen Gewebe, meistens blau gefärbt, gestreift, u. dgl. Die Engländer, Franzosen, Portugiesen und Dänen treiben hiermit einen Handel von Bedeutung.

Paillet, nennt man in den französischen Weinländern den bleichrothen oder rothgelben Wein. Die Provence vorzüglich liefert hiervon mehrere schöne Sorten zum Handel.

Paimpont, eigentlich fil de Paimpont, eine Art Leinengarn aus Bretagne, die über Rennes ausgeführt wird, und besonders durch die herrliche Weisse hervorsticht.

Paina, Panba oder Brasilianische Baumwolle s. Baumwolle.

Paisseau, eine Gattung Serge, die hie und da in Languedok, besonders um Sommieres gewebt wird; s. Pessots.

Palaia, s. Scholle.

Palampors, grose gestickte ostindische Bettdecken aus Guzerat.

Palanche, in Frankreich ein grobes Zeug, welches halb aus Wolle und halb aus Leinengarn verfertigt ist. Man braucht es vornehmlich zum Unterfutter unter die Kapotröcke der Matrosen.

Palatin, eine Art Kleidungsstücke für Frauenzimmer, die zur Bedeckung des Halses dient, und vor Zeiten stark getragen wurde. Es gab gefütterte mit Pelzwerk, Federpalatine, Sammetpalatine, und dergleichen von Flor.

Palermische Seide, eine Gattung Seide aus Sizilien, die um Palermo gezeugt, und von da häufig zum Handel geschickt wird. Sie kommt meistens roh und unzugerichtet heraus. Die Sorten dieser Seide unterscheidet man durch die Zeichen M, MB, MNB, OOB, OBV und O. Die erstere ist die

schlechteste; die beiden letztern aber sind die feinsten und theuersten. Ein Ballen von solcher Seide hält gegen 300 Pf. im Gewicht. Die Unkosten bis an Bord betragen beiläufig 10 Procent.

Paliacate, s. Mouchoirs,

Palicol, s. Salempuris.

Paliurus, s. Stechdorn.

Palirander-Holz, Blau-Ebenholz, Violetholz, Purpurholz, (Lignum violaceum) fr. bois de Polixandre, bois de Violette, ein ausländisches Holz, das seinen Namen von der Purpurvioletfarbe hat. Man nennt es auch Luftholz, weil es erst grau aussieht, und nachdem es geschnitten worden ist, und an der Luft gelegen hat, seine Purpurfarbe erhält. Es ist ein dichtes, schweres Holz, von einer schönen Farbe, die sich in's Violenblau zieht, mit vielen mormorartigen Adern durchwachsen, und violenbräunlich, scheckigt und glänzend aussieht. Man bekömmt aus Holland auch noch eine andere Art von diesem Holze, die chinesisch Holz genannt wird, und eine röthliche in's Violetblau sich ziehende Farbe hat. Der Baum, der es gibt, soll in Guiana wachsen. Es wird von Tischlern und andern Holzarbeitern angewandt.

Pallotte (la), ein guter ordinairer rother Tischwein aus dem Gebiet von Auxerre in Bourgogne, der in der Güte den Dijonsorten der dritten Klasse gleicht.

Palma Christiöl, nennt man im Handel das aus den Körnern des Wunderbaums bereitete Oel, welches auch Oleum ricinum genannt wird. Man nimmt es zum Brennen, und gebraucht es auch in der Medizin.

Palmen, Judenpalmen, eine Art stachelichter Palmzweige, die wir aus Italien, besonders aus dem Genuesischen und Neapolitanischen erhalten, u. welche die Juden bei ihrem Laubhüttenfeste zum sogenannten Schütteln u. andern Ceremonieen gebrauchen. Sie werden theils mit den Adams- oder Judenäpfeln zugleich, theils auch abgesondert verkauft. Ist das erstere, so bekommt der Käufer auf so viele Aepfel, als er nimmt, ein Drittel der Zahl Palmen, oder auf jede 3 Stück Früchte eine Palme umsonst. Man hat sowohl frische und grüne, als auch alte und dürre Palmen. Jene sind theurer, als diese.

Palmenbaum, Palmbaum, (Palma) fr. le palmier, eine vorzüglich berühmte Baumart, welche, Europa ausgenommen, in allen übrigen Theilen der Welt häufig angetroffen wird, und den Einwohnern dieser Länder mancherlei Nutzen gewährt. Ihre Stämme erwachsen nach und nach aus Ueberresten der Blätter. Es gibt verschiedene Gattungen dieser Bäume. Man hat Palmbäume mit fächerförmigen Blättern, (foliis flabelliformibus) mit paarweise gesetzten Blättern, (foliis conjugatis) große und kleine Dattelpalmen, (Palma dactylifera, auch Chamaeriptis) Kokospalmen, (Palma coccifera) u. s. w. Der Sago- oder Libbybaum ist eine Palme, welche auf den molukkischen Inseln, vorzüglich auf der Insel Leram, so wie auf den übrigen südlichen Inseln Asiens, und in Neuguinea wächst. Er besteht eigentlich aus einer langen, etwa 2 Zoll dicken Röhre von hartem Holze, worin ein Teig oder Mark mit vielen untermischten länglichten Fasern enthalten ist. Wenn die Eingebornen die Sagobäume gefällt haben, so schneiden sie dieselben in große, 5 bis 6 Fuß lange Stücke, und hauen einen Theil des harten Holzes in der Länge ab. Wenn der Arbeiter bis an das Mark kommt, so haut er es und die länglichten Fasern mit einem Beile in die Quere durch. Einen Theil läßt er an jedem Ende, damit eine Art von Trog daraus wird, wenn das Mark herausgenommen worden ist. In diesen Trog wird hernach wieder das Mark gethan. Man vermischt es mit Wasser, und schlägt es mit einem Stück Holz. Die Fasern treiben dann in die Höhe, und das Mehl sinkt zu Boden. Wenn nun auf diese Weise zu wiederholtenmalen Wasser aufgegossen worden ist, so thut man den Teig in walzenförmige Körbe, die von Baumblättern geflochten sind. Man senkt die Körbe unter frisches Wasser, wenn man das Sago-

mehl eine Zeitlang aufbewahren will. Ein einziger Sago- oder Libbybaum kann 200 bis 400 Pfund Mehl geben; s. Sago.

Die Blätter von diesem Baume geben unter allen andern Palmarten die vorzüglichsten Dächer zu den Wohnhütten der Indianer ab. Sie dauern wohl 6 bis 7 Jahre. Diese Art Palmenbäume haben auch alle Herzen oder Wipfel, die eßbar sind. Aus einer andern Art, die in großer Menge auf den Philippinen, besonders an den Ufern der Flüsse wächst, und in der Landessprache Nipa genannt wird, bereiten die Einwohner durch Gährung einen Saft, der zu Branntwein und Essig gemacht wird. Der Kokosbaum wächst auch fast allenthalben in diesen Erdstrichen. Die Bäume bilden da ganze Wälder. Die Einwohner machen die Kokosfrucht nicht nur ein, sondern bereiten auch ein schmackhaftes Oel daraus, das an Speisen sehr gut zu gebrauchen ist. Aus den zarten Spitzen der Palmbäume gewinnt man einen viel lieblichern Honig oder Syrup, als der ist, welcher aus dem Zuckerrohre verfertigt wird; s. auch Cocos.

Der Dattelbaum (Phoenix dactylifera), eine andere Gattung Palmbäume, ist den Ländern, wo er gezeugt wird, nicht weniger nützlich, als die vorhergehenden Bäume. Die Einwohner erhalten von diesem Gewächs fast alle Nothwendigkeiten, die zum Lebensunterhalt gehören, nämlich Speise, Trank, Kleidung, und Wohnung, wovon unter den gehörigen Artikeln ein Mehreres zu ersehen ist. Hüte von Palmblättern werden in großer Menge aus Afrika und Amerika für beide Geschlechter zum Handel gebracht. Auch in Sizilien und Kalabrien macht man aus den Blättern der Zwergpalme Hüte, Körbe, Stühle, Besen, und allerhand Kleidungsstücke.

Palmholz, im holländischen Handel, so viel als Buchsbaumholz.

Palmöl, (Oleum Palmae) fr. l'huile de palme, huile Sénéchal, liefert die butterartige Kokospalme, (Cocos butyracea L.) ein hoher Baum, der in Südamerika, und hauptsächlich in Brasilien wächst. Es geben aber auch mehrere Palmarten ein ähnliches Oel auf Barbados, in Guiana, auf Jamaika, in Surinam, ꝛc. Der Baum trägt eine Steinfrucht, die ziemlich eirund, dabei saftig und einfächericht ist. Die in derselben sitzende Nuß hat eine ausserordentlich harte Schale, und ist etwas streifig. Der in ihr enthaltene Kern schmeckt wie der von der nußtragenden Palme, und enthält ein Oel, das man durch Einweichen im Wasser erhält. Die Kerne werden zu dieser Absicht von den Amerikanern gröblich zerstoßen, und eine Zeitlang in Wasser eingeweicht, wodurch sie allmählig aufgelöst werden. Es schwimmt dann eine butterartige Materie auf dem Wasser, die hernach abgesammelt wird. Aus dem markichten Theile der Frucht wird nach vorhergegangener Gährung, Zerquetschung, und unter stetem Umrühren in einem Gefäße über dem Feuer, oder nach geschehenem Auskochen mit Wasser, ein Oel, aus dem Kerne selbst aber, nachdem man ihn von seiner harten Schale befreiet hat, durchs Auskochen mit Wasser, eine Art Butter verfertigt. Einerlei Frucht gibt also zweierlei Fettigkeit, ein flüßiges und ein dickeres Oel. Das in den Apotheken befindliche hat die Dicke einer Salbe, ist gelblich, hat einen angenehmen Geruch, fast wie florentinische Violenwurzel, und verdickt sich in der Kälte. Wenn es ranzig geworden ist, so bekömmt es eine weisse Farbe, und verliert seinen angenehmen Geruch. Es dient wider juckende oder aufgesprungene Frostbeulen, auch wider die im Winter von zu vielem Waschen aufgesprungenen Hände; nicht weniger rühmt man es sehr zur Zertheilung der Gichtknoten an Händen und Füßen, und zur Stillung der aus dieser Quelle entstandenen Schmerzen, so wie auch als Heilmittel, wenn jene Knoten aufgebrochen sind. Entweder blos für sich, oder mit Wachs versetzt, ist es sehr nützlich zu feinern anatomischen Einsprützungen; es dringt nicht nur tiefer ein, sondern wird auch in der Kälte nicht spröde, und verwahrt die anatomischen Präparate gegen man-

cherlei Verderben. Das Palmpflaster, (Emplastrum Diapalmae) hat davon seinen Namen.

Palmsect, fr. le vin de Palme, nennt man einen lichtgelben, lieblichen, süßen Wein, der auf dem Eyland Palma, einer von den canarischen Inseln, welche im atlantischen Meere liegen, und der Krone Spanien gehören, gewonnen wird. Man führt ihn in großer Menge nach Holland, Hamburg, Dünkirchen, Bourdeaux, Amerika, u. s. w. aus. Er wird nach Fässern von 2 Pipen gehandelt; Zu Hamburg nach Booten, welche 130 Stübgen, auch wohl noch etwas mehr halten.

Palas, im spanischen Handel allerlei Holzwerk.

Palos de Calenturas, die Chinarinde.

Palqui, in verschiedenen Gegenden von Südamerika eine Art Attich od. Hollunder, die aber gelbe Blumen, u. 5 bis 6 Zoll lange Aehren trägt. Der Saft aus den Blättern und der Rinde ist sehr erfrischend, daher er bei hitzigen Fiebern u. dgl. mit Nutzen gebraucht wird.

Paludapium, s. Eppich.

Paluswein, s. Bourdeauxer Weine.

Paariges nennt man geblümte ostindische Seidenzeuge mit einem Grunde von Gros de Tours

Pancopal, s. Copal.

Pane-fin, s. Lumpen.

Panelle, eine Art rohen Zucker, die man aus der französischen Antillen zum Handel bringt.

Pangfil, eine Gattung seidener Zeuge, die in der Provinz Nanking in China häufig gewebt, und nach Japan verführt werden.

Pangue, in Südamerika eine Pflanze, welche gern in sumpfigten u. feuchten Gründen wächst. Die Wurzeln, welche sich auf ein paar Fuß unter der Erde ausbreiten, sind schwärzlich von Farbe, und schwer. Sie treiben 3 oder 4 Stämme, in der Höhe von etwa 5 Fuß, welche 4 oder 5 Zoll dick, und mit einer rauhen und wollichten grauen Rinde bedeckt sind, auch ein weisses säuerliches Mark enthalten, das mit einem angenehmen und erfrischenden Safte angefüllt ist. Wenn sie alt werden, so ist das Mark mit feinen sehr zähen Fäden durchzogen. Die Blätter, welche nur aus den Spitzen der Stämme hervorkommen, sind hart, wollicht, dunkelgrün von Farbe, ausgekerbt, und gegen 2 Fuß breit. Die Wurzeln gebraucht man, um damit allerhand Häute zu gerben, daher sie, besonders im spanischen Amerika, einen beträchtlichen Gegenstand des Handels ausmachen. Auch verfertigen die Schuster ihre Leisten daraus. Mit ein paar andern Pflanzen gekocht, geben die Wurzeln eine schöne schwarze Farbe, womit allerhand Zeuge gefärbt werden.

Panicos, eine Art flächsener Leinwand, die theils in Portugal selbst aus ostseeischem Material gewebt, theils aus Bretagne eingeführt wird. Es gibt rohe und gebleichte Sorten. Die Waare geht insonderheit häufig nach Brasilien.

Panicum, s. Fuchsschwanz.

Panis Cuculli, s. Sauerklee.

Panis Cydoniorum, s. Quittenbrod.

Panis porcinus, s. Saubrod.

Panis sancti Joannis, s. Karobe.

Paniston, Peniston, eine Art Molleton, die in England verfertigt wird

Panne, in Frankreich Zeuge, deren Kettenfäden von Seide, der Einschlag aber von Wollengarn gemacht werden. Es ist ein sammetartiges Gewebe. Das meiste hiervon liefern verschiedene Oerter in der Picardie und Normandie zum Handel. Paris gibt Panne, die 20 Zoll in der Breite hält, und, je nachdem die Farben ächt oder unächt sind, für 9 bis 14 Livres der Stab verkauft werden. Von denjenigen Arten, die in der Picardie gewebt werden, setze man unter den Artikeln Moquettes und Tripes das Nähere.

Panuelos, s. Mouchoirs.

Pannus, s. Tuch.

Pano-Canari-Comis, baumwollene ostindische Gewebe, welche die dänisch-asiatische Kompagnie nach Eu-

ropa bringt. Von dieſen iſt die erſte Sorte 1 3/8 bis 1 7/16 Ellen breit, und 25 bis 26 kopenhagener Ellen lang. Die zweite iſt eben ſo breit, aber nur 24 bis 25 Ellen lang.

Fano-Comprido. Von dieſen oſtindiſchen Zeugen bringt dieſelbe Handlungsgeſellſchaft folgende Sorten zu Verkauf: Pano-Comprido, 12 Punj., 1 5/8 bis 6/4 Ellen breit u. 50 bis 51 E. lang. Dergl. 13 Punj., 1 3/8 bis 1 7/16 E breit u. ſo lang wie die vorſtehende Sorte. 14 Punj., 1 1/2 bis 1 9/16 E. breit, und 51 bis 52 E. lang. 14 Punj., 1 1/2 E. breit, und 50 bis 51 E. lang. 14 Punj., 1 7/16 E. breit, und 49 bis 51 E. lang. 16 Punj., 1 1/2 E. breit, und 51 bis 52 E. lang. 16 Punj., 1 9/16 E. bis 1 1/2 E. breit, und 51 bis 52 E. lang. 16 Punj., 1 7/16 bis 1 1/2 E. breit, und 48 bis 49 E. lang. 18 Punj., 6/4 bis 1 9/16 E. breit, und 50 bis 51 E. lang. 18 Punj., 1 7/16 bis 1 9/16 E. breit, und ſo lang als die vorſtehenden. 18 Punj., 6/4 bis 1 9/16 E. breit, und 51 bis 52 E. lang. 18 Punj., 1 7/16 bis 1 9/16 E. breit, und 50 bis 51 E. lang 19 Punj., 1 9/16 E. breit, und 50 bis 51 E. lang. 19 Punj., 6/4 bis 1 9/16 E. breit, und ſo lang wie die vorhergehenden. 20 Punj., 1 9/10 E. breit, 51 bis 52 E. lang. 20 Punj., 6/4 bis 1 5/8 E. breit, 49 bis 51 E. lang. 20 Punj., ſo breit wie die vorſtehende Sorte, 50 bis 51 E. in der Länge. 21 Punj., 1 1/2 E. bis 1 9/16 E. br. 22 Punj., 1 9/16 bis 1 5/8 E. breit, 51 bis 52 E. lang. 22 Punj., 6/4 bis 1 5/8 E. breit, 49 bis 51 E. lang. 23 Punj., ſo lang wie die vorſtehende Sorte, und 1 9/16 bis 1 5/8 E. breit. 24 Punj., in der Breite wie die vorige, aber 50 bis 52 E. in der Länge. 24 Punj., 1 7/16 bis 1 5/8 E. breit und 48 bis 51 E. lang 26 Punj., 1 1/2 E. bis 1 9/16 E. breit, 49 bis 50 E. lang, 30 Punj., 1 9/16 bis 1 5/8 E. breit, 50 E. lang 36 Punj., 1 5/8 E. breit, 51 bis 52 E. lang. — Feine Sorten: Nro. 1., 5/4 bis 1 5/16 E. breit und 40 E. lang. Nro. 2., ſo breit wie die vorſtehende, aber 40 bis 41 E. lang. Nro. 3. von Breite und Länge gleich der vorigen Nro. 5., 1 3/16 bis 5/4 E. breit. 42 bis 44 E. lang. Nro. 6., 5/4 bis 1 5/16 E. breit, 40 bis 41 E. lang. N. 7., ſo breit und ſo lang als die vorige Sorte. N. 8., 5/4 E. breit, 40 E. lang. N. 9., 1 3/16 bis 5/4 E. breit, und ſo lang wie die vorſtehende Nro. 10., von gleicher Länge, 5/4 bis 1 5/16 E. breit. N. 11., 1 5/16 E. breit und 50 E. lang. N. 12., 5/4 breit, 40 bis 41 E. lang. Superfeine Sorten: N. 1., 1 5/16 bis 1 5/8 E. breit, 44 bis 45 E. lang. N. 2. und 3, in Länge und Breite wie die vorſtehende Sorte. N. 4., 43 bis 45 E. lang. N. 5., 1 3/8 E. br 44 bis 45 E. lang. N. 6., 1 5/16 bis 1 3/8 E. breit. N. 7., 44 bis 45 E. lang, 1 5/16 bis 1 3/8 E. breit. N. 8., 1 3/8 E. breit und 45 E. lang. Superfeine Pano Comprido, N. 1., 1 5/16 bis 1 3/8 E. breit, 43 bis 45 E. lang. N. 22., 43 bis 44 E. in der Länge. Nro. 3., 1 5/16 E. breit und ſo lang wie die vorſtehende Sorte. Nro 4., 1 3/8 E. breit, 44 bis 45 E. lang. N. 5., 43 1/2 bis 45 E. lang, in Breite wie die vorige. N. 6., 43 bis 44 E. lang. Nro. 7., 1 5/16 bis 1 3/8 E. breit 44 bis 45 E. lang. N. 8., ſo breit und ſo lang wie die vorhergehende. N. 9., 1 3/8 E breit. N. 10., 1 3/8 bis 1 7/16 E. br. 45 bis 47 E. lang, N. 11., 1 3/8 E. breit, 44 E. lang. Extrafeine Sorte: N. 1., 1 3/8 bis 1 7/8 E. breit, 43 bis 44 E. lang, N. 2., 43 E. lang. N. 3. u. 4 in der Länge und Breite eben ſo. N. 5., 44 bis 45 E. lang. N. 6., 1 3/8 E. breit, 43 bis 44 E. lang. N. 7., 44 bis 46 E. lang. Nro. 8., 1 3/8 bis 1 7/16 E. breit, 44 bis 45 E. lang. N. 9., 45 bis 46 E. lang. N. 10., wie die vorhergehende Sorte. N. 11., 44 bis 45 E. N. 12., ſo breit wie N 8. und 44 bis 46 E. lang. N. 13., 1 3/8 E. breit, 46 E. lang. Pano Comprido, 26 Punjams, 50 E. langl, 6/4 bis 1 9/16 E. breit. Dergleichen 36 Punj., 1 9/16 bis 1 5/8 E. breit, und 51 bis 52 E. lang. Dergl. 14 Punj., 48 bis 50 E. lang, und 1 1/2 bis 1 9/16 E. breit. Dergleichen in halben Stücken, 21 bis 22 E. lang. Dergl.

15 Punjams in halben Stücken, 22 bis 23 E. lang, 1 9/16 bis 1 5/8 E. breit. Dergl. 16 P., 50 bis 51 E. lang, 1 1/2 E. bis 1 9/16 E. breit. Dergl. 18 Punj., 49 bis 50 E. lang, 1 7/16 bis 1 9/16 E. breit. Dergl. in halben Stücken, 23 bis 24 E lang, 1 9/16 bis 1 5/8 E. breit. Dergl. 20 P., 48 bis 49 E lang, 1 7/16 bis 6/4 E. breit. Dergl. in halben Stücken, 23 bis 24 E. lang, 6/4 bis 1 9/16 E. breit. Dergl. 22 Punj., 50 bis 51 E. lang. Dergl. in halben Stücken, 23 bis 24 E. lang. Dergl. 24 Punj., 51 bis 52 E. lang. 12 Punj., 48 bis 49 E. lang, 1 3/8 bis 1 7/16 E. breit. Dergl. 14 Punj., 50 bis 51 E. lang, 1 7/16 bis 1 1/2 E. breit. Dergl. 15 Punj., in der Länge wie die vorstehende Sorte, aber 6/4 bis 1 9/16 E. breit. 16, 18, 19, 20, 22, 23, 24, 26, 30, 32, 36 P., 51 bis 52 E. lang, 1 5/8, 6/4, 1 9/16 bis 1 11/16 breit. Feine Sorte A und C, 44 Ellen lang, 1 5/16 bis 1 3/8 E. breit. Feine D, 44 bis 45 E. lang, 1 3/16 bis 5/4 E. breit. Feine F, wie die vorstehende Sorte, Ordinaire O und S, 44 E. lang. Ordinaire T, U und W, 5/4 bis 1 3/8 E breit, 44 E. lang. Dergleichen 8 Kals 48 bis 49 E. lang, 6/4 bis 1 9/16 E breit. Dergl. 9 und 12 Kals, in der Länge und Breite wie die vorstehenden. Pano Comprido in halben Stücken, 25 bis 26 E. lang, 6/4 bis 1 9/16 E. breit. Dergl 15 Kals A, 49 bis 50 E. lang. Dergl. lit. B. bezeichnet, eben so. Blaue Pano Comprido, 22 bis 23 E. lang, 1 5/16 bis 1 3/8 E. breit. Blaue Sorte, 25 E lang, 1 9/16 bis 1 5/8 E. breit. Pano Comprido, 9 Kals, 24 bis 25 E. lang, 1 7/16 bis 1 1/2 E. breit. Dergl. 12 Kals, 22 E. lang, und 6/4 breit. Dergl. 15 Punj. und 23, 50 bis 51 E. lang, 6/4 bis 1 9/16 E. breit. Pano Comprido von Coudelour, 8 Kals, 51 bis 52 E. lang, 6/4 bis 1 9/16 E. breit. Pano Comprido von Portonovo, 8 Kals, 49 bis 50 E. lang und so breit wie die vorstehende Sorte. Pano Comprido von Mazulipatnam, 12 u. 14 Conj., 51 bis 53 E. lang von gleicher Breite als die vorhergehenden. Pano Comprido von Wisagapatnam, 51 bis 52 E. lang 1 1/2 E. breit. Pano Comprido von Tranquebar, 15 Kals, 50 bis 51 E. lang, 1 5/8 bis 1 11/16 E. breit. Dergl. 12 Kals, 51 bis 52 E. lang und 1 5/8 E. breit. Dergl. 8 Kals, 52 E. lang, 1 1/2 E. bis 1 9/16 E. br. Dergl. 7 Kals, in der Länge und Breite wie die vorstehende Sorte. Pano Comprido, genannt van de Nord, 18 Conj., 52 bis 53 E. lang, 6/4 breit. Dergl. 16 Conj., 1 9/16 breit. Dergl. 51 bis 52 E. lang. Dergl. 14 Conj., 52 bis 53 E. lang. Dergl. in Stücken von 51 bis 52 E. Dergl. 12 Conj., 51 bis 53 E. lang. Pano Comprido von Tranquebar, 18, 20, 22 und 24 Punj., 6/4 breit, 50 bis 51 E. lang Dergl. 8 und 9 Kals, 1 1/2 E. breit und 48 bis 49 E. lang.

Panossares, eine Art Tücher oder Decken, welche die Schwarzen auf der afrikaniſchen Küſte, die Mitte des Leibes einzuhüllen, gebrauchen. Sie haben rothe Streifen. Man bringt ſie von der koromandelſchen Küſte.

Panſe de vache, eine Gattung leinen Tiſchzeug, welche hie und da in der Picardie gewebt wird.

Panſes de Damas, in Frankreich eine Art beſonderer Weintrauben, die man in Syrien in der Sonne trocknet, und hernach zum Handel bringt. Sie ſind in halbrunden Schachteln (bustes) von 15 bis 60 Pf. im Gewicht. Die Beeren ſind platt, von Körnern gereinigt, und haben einen fadeſüßen Geſchmack. Ihr Gebrauch iſt in Apotheken.

Panſos, heißt in Provence eine Art ſchöner ſchmackhafter Roſinen, die zu Roquevaire, Aubagne, ꝛc. gezeugt werden.

Pantalon, eine gemeine Sorte Papier, die zu Angouleme verfertigt, und meiſtens nach Holland ausgeführt wird. Sie führt zum Zeichen das Wappen von Amſterdam.

Pantalons, eine Art langer wollener oder baumwollener Hoſen, die bis an die Knöchel reichen, und in den Strumpfmanufakturen verfertigt werden.

Panter, ſ. Tiger.

Panter oder Panterthier, fr. la

panthère, ein wildes reissendes Thier von der Tigerart, das in Asien, Aegypten, und Afrika zu Hause ist, und von dem blos die Felle zur Handlung gebracht werden. Sie sind mäusefahl, und haben große schwarze Flecken. Die asiatische Kaufleute bringen sie insonderheit nach Orenburg zu Markte. Die persischen aus Masenderan sind kleiner als die ostindischen.

Pantes, eine Art Kauris, welche auf Schnüre gezogen, und in verschiedenen Gegenden von Afrika und Asien als Scheidemünze gebraucht werden. Man handelt sie in Ballen von 10000 Stück.

Pantoffelholz, s. Kork.

Papa, in Amerika der Erdapfel, der in diesem Welttheile sowohl wild wächst, als auch in Menge angebaut wird. Man zählt da über 30 Arten, unter welchen die bläulichten, langen und süßen die vorzüglichsten sind. Die Frucht gibt eines der gemeinsten Nahrungsmittel für die Eingebornen dieses Landes ab.

Papagallo, zu Livorno ein dem Lachs ähnlicher Fisch, welcher gesalzen und in Tonnen gelegt, durch die Engländer von Neufoundland zum Handel gebracht wird. Er ist schmäler und länger als der Lachs; wird aber weniger geachtet. Man findet ihn zuweilen in den Lachstonnen

Papagey, (Psittacus) fr. le perroquet, ein ausländischer Vogel, der in Ostindien, Südafrika und Südamerika zu Hause ist. Im erstern Lande und in China gibt es die meisten und schönsten. Der Vogel hat zwei Vorder- und zwei Hinterzehen an den Füßen. Er kann durch Hülfe des Schnabels ziemlich schnell auf den Bäumen klettern. So oft er im Klettern einen Fuß los läßt, so hakt er mit dem Schnabel in das Holz und hält sich so fest, daß er nicht herunter fallen kann. Man zählt ihrer wohl 150 verschiedene Gattungen Papageyen, die alle an Größe und Farbe von einander abweichen. Es gibt solche, die die Größe eines Hausbahns haben, und solche, welche kaum so groß sind als ein Sperling. Der Farbe nach gibt es rothe und grüne, gelbe und graue, weisse und schwarze, blaue und sehr schön buntfärbige in Menge, die allerlei sonderbare Namen haben, z. B. grüner Husar, Edeldame, rother Parkit, Gelbschnabel, Jungfer, u. s. w. Die ganz grüne Art ist die gemeinste. Ganz kleine Papageyen von grüner Farbe, nur die ausgenommen, woran die Flügel oben und der Kopf vorn an dem Schnabel roth ist, werden Perroquetgen genannt. Das Merkwürdigste an diesen Thieren ist, daß sie nicht nur allerlei Menschen- und Thierstimmen, sondern auch das Lachen, Weinen, Bellen, Krähen, u. dgl. nachmachen, und ganze Worte in verschiedenen Sprachen hinter einander sprechen lernen. Je geschickter und gelehriger sie in diesem Punkte sind, desto theurer werden sie von Liebhabern bezahlt.

Die bekanntesten Arten Papageyen sind: der blaue Aras und der rothe Papagei aus Brasilien; der rothe Papagei mit blauen Flügeln und blauem Schwanze; der gelbe und rothe von Jamaika; der Kakatocha, oder weisse Papagei mit gelbem Federbusche; der violenblaue aus Guyana; der graue von der Küste Guinea; der rothe Papagei mit schwarzem Kopfe; der rothe Papagei mit grünen Beinen und Flügeln; der Amazor oder grüne Papagei mit gelbem Kopfe und blauer Stirne; der Katocha, oder kleine grüne Papagei mit langer Schwanzfeder. Der sogenannte Sympathievogel oder ganz kleine grüne Papagei hat den Namen daher, weil er gern bei seines Gleichen ist, und mit denselben einerlei Bewegung macht. Der Macrouros, eine Zwergart, hat einen grünen Leib und rothe Füße. Der Catita oder chilische Papagei ist ganz grün, von der Größe einer Turteltaube, die er aber an der Länge des Schweifs übertrift. Der Periquito wird in Cujo gefunden; er ist dunkelgrün von Farbe, hat einen schwarzen Kopf und auf dem Rücken einige rothe Federn. In ihrer Wildheit fressen diese Vögel Kokosnüsse, Eicheln, Kürbiskerne und fast alle Arten Getraidekörner, auch Hirse und Reis; wenn sie aber einmal zahm gemacht sind, so fres-

sen sie alles, was die Menschen essen, gekochtes und gebackenes Obst, Brod und Gemüse; bittere Mandeln aber, Petersilienkraut und dessen Saame, sind ihnen tödtlich ungesund. Sie bringen ihre Speise mit den Zehen zum Munde, und stehen so lange, bis sie mit dem Fressen fertig sind, auf einem Fuße. Die Chineser und andere Asiaten und Amerikaner fangen alle Jahre junge Papageyen, füttern sie eine Zeitlang, und bringen sie hernach, wenn sie eine Anzahl beisammen haben, in die Städte an der Seeküste zu Markte. Die dortigen Europäer kaufen sie da auf, und bringen sie mit nach Europa. Hier werden die Vögel, je nachdem sie groß oder klein, jung oder alt, schön oder nicht sonderlich von Federn sind, mehr oder weniger theuer bezahlt. Oft sind die Verkäufer so betrügerisch, daß sie Papageyen, welche nicht schön aussehen, nach Belieben anstreichen, damit sie mehr Geld dafür bekommen. Die weissen Papageyen und die grauen mit rothen Schwänzen werden für geschickter und gelehriger gehalten, als die andern. Um sie sprechen zu lehren, deckt man ihren Käfig bis auf eine kleine Oeffnung zu, hängt vor diese einen Spiegel, damit sich der Vogel darin sehen kann, und sagt ihm Morgens und Abends wenn er gegessen hat, einerlei Worte etlichemal vor, und so lernt er bald alles nachplappern, was man haben will. Mit Kindern, und vorzüglich mit hübschen Mädchen, plaudert der Vogel sehr gern, merkt sich bald ihren Namen, und kennt sie oft noch, wenn er sie etliche Jahre nicht gesehen hat. Bärtigen Männern aber, und allem, was verdrießlich aussieht, ist er gram. Wenn man ihn recht lustig sehen will, so darf man ihm nur reichlich süße Mandeln anbieten, und dazu etwas Wein zu trinken reichen, auch in den Spiegel gucken lassen. Die Papageyen sind aber auch sehr diebisch, indem sie alles was glänzt, als Glas, Ringe, Schnallen, Löffel, ja sogar glühende Kohlen, wo sie dergleichen erhaschen können, mit ihrem Schnabel wegschleppen. Sie besitzen übrigens alle einige Geschicklichkeit zum Reden, doch nicht in gleichem Maaße; auch können die grasgrünen, welche man Sittiche nennt, gemeiniglich nur lachen und pfeifen. Aus den Federn dieser Vögel wissen die Amerikaner sehr künstliche Leibeszierden, vornehmlich Kopfputz, Besatz um Schürzen, ja ganze Oberkleider, Mäntel, und allerhand nette Schildereien zu verfertigen, womit besonders auf den Märkten zu Mexiko starker Handel getrieben wird. Hier findet man die schönsten aus Gold und Federn bereiteten Sachen, welche Sommervögel, auch andere Thiere, so wie Bäume, Blumen, u. s. w. ganz natürlich vorstellen.

Papaver coniculatum, s. Mohn, gehörnter.

Papaver erraticum, s. Klapperrosen.

Papaver sativum, s. Mohn.

Papaver spinosum, s. Mohn, gehörnter.

Papaverculum, s. Opium.

Papel, s. Papier.

Papelin, Papeline, ein taffetartig gewebtes halbseidenes Zeug, dessen Kette von Seide, der Einschlag aber von Floretseide, feiner Wolle, und auch zuweilen von Baumwolle, gemacht ist. Manchmal besteht die Kette aus zwei Fäden von verschiedener Farbe, die zusammen gezwirnt worden sind; diese Art heißt gewässerter Papelin. Man hat auch glatte, gestreifte und geblümte. Die erstern sind entweder einfärbig, oder der Einschlag und die Kette ist von verschiedenen Couleuren; alsdann spielt das Zeug mit mehreren Farben. Die besten Papeline werden jetzt zu Nimes, Rheims, Avignon und Montauban verfertigt. Die letztern nennt man in Frankreich Gros de Montauban; die Kette von diesen ist eben so wie bei dem Gros de Tours. Uebrigens ist diese Zeugart von guter Dauer. Man macht das Gewebe auch häufig in Sachsen, zu Frankfurt, in der Schweiz, zu Hanau, u. s. w. nach. Der Papelin ist 3/4 Leipziger Ellen breit.

Papier, (Charta) fr. le Papier,

das bekannte Material zum Schreiben, Drucken, Zeichnen, welches außerdem noch zu vielen andern Zwecken angewandt wird. Das meiste Papier wird jetzt in ganz Europa aus abgenutztem Leinenzeuge oder aus leinenen Lumpen verfertigt. Die erste Arbeit mit den Lumpen, franz. Chiffons, Chiffes oder Pattes, ital. Cenoie di tela, besteht darin, daß man sie sorgfältig sortirt, alle Näthe aufmacht, die Unreinigkeiten abschabt, alles alte von neuem Leinen, so wie das feinere vom gröbern, das flächsene vom hanfenen absondert, und jede Sorte in ein besonderes Fach wirft. Die weissen Lumpen können dann in verschiedene Sorten Schreibpapier, die farbigen in blau, die wollenen aber in sogenanntes Lösch- oder Fließpapier verwandelt werden. Nach dem Sortiren werden die Lumpen in große Kufen eingeweicht, und darin der Fäulniß ausgesetzt. Hierbey hat man zur Absicht, das Papier einförmig, milchartig und gelinde zu machen; der Papiermacher muß aber auch den rechten Grad der Erhitzung zu treffen wissen. Ueberdies gehört zu solchen Anstalten reines und klares Wasser. Dasjenige, worin sich die Seife am leichtesten auflöst, dient vorzüglich hierzu. Die Holländer haben eigene Wasserklären, worin sie ihr von Natur schmutziges Wasser reinigen; dadurch vorzüglich verschaffen sie ihrem Papiere so große Vollkommenheiten. Nun werden die Lumpen durch Stampfer oder Hämmer zerkleinert und in eine breyähnliche Masse verwandelt. Auf den sogenannten holländischen Papiermühlen wendet man dazu den Holländer, eigentlich eine mit scharfen Schienen besetzte Walze an, welche die Lumpen in die kleinsten Theile auflöst, und bei dieser Arbeit drei- oder viermal mehr fördert, als durch Hülfe der Stampfer geschehen kann. Der Holländer ist in Deutschland erfunden, aber zuerst in Holland angewandt worden. Jetzt ist diese Maschine auch in sehr vielen deutschen Papiermühlen eingeführt, wo man die Lumpen erst durch Stampfer zerkleinern und sie dann von dem Holländer noch vollends zerschleifen läßt. Erst verwandelt man die Lumpen in sogenanntes Halbzeug und dann erst in Ganzzeug. Wohleingerichtete Papiermühlen sind immer mit Halbzeug oder einem nur zerfaserten Teige versehen, den man im Halbzeugkasten des Winters über ausfrieren läßt, um dadurch der Masse einen gewissen Grad der Vollkommenheit zu verschaffen. Bei sehr heisser Witterung wird das Zeug gelblich, oder bekommt wohl gar Würmer. Das Ganzzeug, oder der milchartige Brey wird nun mit den Formen, die nach der Größe des zu verfertigenden Papiers eingerichtet sind, aus den Bütten geschöpft. Wenn das flüßige Zeug darin trocken geworden ist, so macht es eben so viele Bogen Papier aus, als das Gewicht des Zeugs beträgt. Ueber die Formen werden noch Rahmen von eben der Größe gelegt. Diese bestehen lediglich aus vier Leisten, und werden Deckel der Form genannt. Dieser Deckel bildet einen Rand oder eine Erhöhung um die Form herum, und hält das flüßige Zeug ab, über die Ränder zu fließen. Ausser den Formen hat man auch sogenannte Filze, Stücke von wollenem Tuche, die über jeden geschöpften Bogen Papier ausgebreitet werden. Immer wird ein geschöpfter Bogen Papier auf ein Filzstück gedrückt, so daß Papier und Filz beständig abwechseln, bis 182 Filze mit 181 Bögen Papier bedeckt sind. Der Stoß von 181 Bögen führt den Namen Pausch oder Pusch. Wenn die zu einem Stoß gehörige Anzahl von Bogen beisammen sind, so schreitet man zum Pressen des Papiers, um das Wasser heraus zu bringen und das Papier selbst fester zu machen. Zuletzt hängt man das Papier auf den Boden zum Trocknen auf. Die getrockneten Bogen werden hernach abgenommen, in große Stöße gelegt, und in das Magazin gebracht.

Wenn nun das Papier zum Schreiben brauchbar gemacht werden soll, so muß es noch geleimt werden. Der Leim hierzu wird aus Lederabgängen

der Lohgerber, Weißgerber u. Schlächter zubereitet. Das allerfeinste Papier wird mit Pergament eimgeleift. Auf manchen Mühlen mischt man ein wenig Indig unter den Leim, wodurch das Papier zwar eine gefälligere Farbe annimmt, aber auch manche Fehler versteckt werden. Das geleimte und gepreßte Papier wird nun noch aufgehängt; hernach wird es geglättet. Nach dem Glätten schießt man das Papier aus, und untersucht genau, ob Flecken, Wolken, Flocken und andere dergleichen Mängel daran sind. Man nimmt weg, was man wegbringen kann. Papier, das Fehler behält, gehört zum Ausschuß. Gutes Papier heißt solches, dessen Blätter ganz unbefleckt geblieben sind, welches weder sogenannte Kastanien noch Wassertropfen, und drgl. hat. Der erste Ausschuß ist derjenige, welcher Kastanien- oder Wasserflecken hat, oder in welchem einige Flecken ausgekratzt worden sind. Mittlerer Ausschuß begreift die runzlichten oder krummgezogenen Bögen in sich, so wie ferner diejenigen welche sogenannte Ziegenfüße haben, oder an den Ränden ausgezackt sind; ferner die dünnfleckigten, oder mit Kratzeisen durchrissenen Bögen, die zusammen geleimten, die eisen- oder leimfleckigten, und endlich die durchlöcherten. Der kurze Ausschuß besteht aus solchen Bögen, woran das Zeug zurückgeflossen ist, oder welche an den Seiten ausgezackt, folglich kürzer als die andern sind. Der geringste Ausschuß endlich enthält Bögen, von denen ein beträchtlicher Theil zerrissen, durchlöchert, oder sonst unbrauchbar ist. Hierauf legt man alles in Bücher, Ries und Ballen zusammen.

Vom weissen Papier hat man vielerlei Sorten. Nach der Größe theilt man es ein: 1) in Realpapier, welches wieder in Superregal, das zu Landcharten und Kupferstichen dient, und in ordinair Regal unterschieden wird. Hierauf folgt 2) Medianpapier, welches ebenfalls in groß, mittel, oder klein sortirt wird. Dieses hält das Mittel zwischen dem Regal- und ordinairen Papiere. 3) Ordinair Papier, ist schlechter und wohlfeiler, als die vorige Sorte. 4) Cavalierpapier, ist das kleinste unter allen diesen Arten, und wird blos zum Briefschreiben angewandt.

Ausserdem theilt man die Papierwaare nach ihrer verschiedenen Bestimmung in Schreib- Druck- Pack- und Löschpapier oder Makulatur ein. Das Schreibpapier zerfällt wieder, nach seiner unterschiedlichen Beschaffenheit, in Notenpapier, welches dick ist, und zu musikalischen Schriften dient; in fein, mittelfein und ordinair Post- oder Schreibpapier; in Kanzleipapier, zum Reinabschreiben dienlich, und Conceptpapier, das geringste, welches in Aemtern, Kanzleien, auf Schreibstuben und in Schulen am häufigsten gebraucht wird. Druckpapier ist dasjenige, welches nicht geleimt worden ist, welches vielmehr durchschlägt, folglich blos in den Druckereien zu gebrauchen ist. Löschpapier oder Schrenz ist die schlechteste Papiersorte. Man gebraucht diese in Kramläden, Apotheken, u. s. w. zum Einwickeln, Filtriren, u. s. w.

Ausser den genannten Papiersorten gibt es noch viele andere, die unterschiedliche Bestimmungen haben. So hat man farbige, bunte, gemusterte Papiere, Gold- und Silberpapier, Zuckerpapier, blaues Kantenpapier, Pergamentpapier, Franzpapier, und drgl. Zu dem Zuckerpapier gebraucht man die gröbsten, schmutzigsten und dunkelsten Lumpen. Die braunen Packpapiere werden gar aus alten Fischernetzen und Tauen gemacht. Buntes und sogenanntes türkisches Papier liefern uns besonders Nürnberg, Augsburg, Leipzig und Göttingen in grosser Menge zum Handel. Diese Papiersorten werden in der erstern Stadt von den sogenannten Papierern verfertigt. Von Tapetenpapieren sind zu Berlin, Potzdam, Dresden u. s. w. Fabriken, die eine Menge dieser Waare zum Handel schicken. Auch die ostindischen Kompagnien bringen allerhand

gemahlte Tapetenpapiere, vornehmlich aus China nach Europa.

Die Pappe, welche einen wichtigen Artikel des allgemeinen Handels ausmacht, unterscheidet man in zwei Hauptsorten, nämlich in geformte, und in blos geleimte Pappe. Zu der Materie der erstern Art lassen sich alle Gattungen des Papiers, vornehmlich diejenigen anwenden, welche zu sonst nichts zu gebrauchen wären; nicht weniger alle Abschnittsel der Buchbinder, Papiermacher, Kartenfabriken, kurz alle Arten von unnützen, bedruckten, beschriebenen, weissen oder bunten Papieren, alte zerrissene Pappen u. s. w. Zu der zweiten Art hingegen wird Papier erfordert, das nach Verhältniß der Pappe, die man daraus machen will, und nach ihrer Bestimmung, grob oder fein seyn kann. Der Gebrauch dieser Waare ist sehr ausgebreitet, denn die Spiegelmacher, Kürschner, Kartenmacher, Hutmacher, Futeralmacher, Schuster, Pferdezeugverfertiger u. s. w. können sie bei ihren verschiedenen Arbeiten nicht entbehren. Man verfertigt davon Modelle, womit die Medaillen abgedruckt werden, und nimmt sie zu allerhand erhabenen, zum Theil beträchtlichern Werken der Bildhauerkunst. Sogar die Kinderpuppen sind aus dieser Materie geformt, und machen, so gering sie auch Manchem vorkommen mögen, einen ansehnlichen Zweig des nürnberger Handels aus. Unter der sogenannten Glanzpappe sind vorzüglich die Preßspähne zu bemerken; s. Preßspähne. Noch hängen davon die Papier-mâché-Waaren, manche englische Lackwaaren, und drgl. ab. Eine der vorzüglichsten Anstalten dieser Art ist die braunschweigische Karton-Fabrik, wo allerlei Zierathen, die zu Verzierung der Zimmer und Gemächer, Uhrgehäuse, Spiegelrahmen, Konsolen u. s. w. dienen, verfertigt und aufs feinste vergoldet werden, so daß man sie für Arbeit aus Holz geschnitzt halten kann. Ausserdem haben diese Sachen vor den aus Holz gebildeten noch den Vorzug, daß sie um die Hälfte wohlfeiler und nicht so zerbrechlich als jene sind. Man macht jetzt auch in großer Menge lackirte Tabaksdosen, Theebüchsen, Tabakspfeifenköpfe, Schachteln, Koffer, ja sogar Leuchter, Tische, Kronleuchter, Kutschen, und hundert andere artige Sachen von Pappe, die hernach lackirt, gemalt und übergoldet werden; s. lackirte Waaren.

Obgleich wir in Deutschland eine ausserordentliche Menge Papiermühlen haben, (indem Sachsen allein gegen 80 besitzt, die zum Theil recht gute Sorten von Schreib- und Druckpapier liefern), so wird doch die größte Quantität Papier aus der Fremde zugeführt. Holland, Frankreich, die Schweiz und Genua, vornehmlich die drei erstern Staaten, versehen einen ansehnlichen Theil der deutschen und angrenzenden Länder mit ihren Papieren, und lösen dafür von uns jährlich große Summen.

Unter die vorzüglichsten Papiermühlen in Deutschland, welche fast durchgängig eben so gute Waare, wie die Holländer liefern, zählt man die zu Memmingen, welche zum Zeichen das Wappen mit dem halben Adler und ein Kreuz führen; die Papiermühle des Hrn. Keferstein zu Kr...witz, oder Croelwitz an der Sale; die des Hrn. Ossendorf zu Reinerz in der Grafschaft Glatz; die Eberhardtsche bei Harzgeroda; die zu Wehrau, Wingendorf und Messersdorf in Sachsen an der schlesischen Grenze; die zu Mögelsdorf bei Nürnberg; die Fichtenmühle bei Roth im Ansbachischen; die des Herrn Engels zu Werden, an der Ruhr im Bergischen u. s. w. Die der Gebrüder Schäll zu Deuren im Jülichs... liefert sehr schönes Papier auf holländische Art, und zwar die Hauptsorten Royal, Median, Postpapier, fein Einhorn, fein holl. Wappen, mittel Wappen fein Lilien, mittel Lilien, ordinair Lilien, groß Elephant und klein Elephant. Das Kurfürstenthum Hannover zählt 34 Papiermühlen, die größtentheils sehr gute Waare liefern. Im Königreich Sachsen befinden sich etliche 80 Papiermühlen; sehr viele davon sind im Erzgebirge. Das Ku-

pferstichpapier des Heren Engels zu Werden an der Ruhr ist seidenartig, weich und weiß wie das französische; es fehlt ihm nur noch wenig, um es vollkommen an die Seite des französischen Papiers setzen zu können. Treffliche Postpapiere werden jetzt ebenfalls in Deutschland fabricirt, z. B. in der Papiermühle des Herrn Keferstein zu Krellwitz bei Halle, und des Herrn Offendorf zu Reinerz in der Grafschaft Glaz.

In Italien liefern, ausser Genua und Venedig, auch noch Colle und Spugna im Toskanischen eine ausserordentliche Menge Papier zum Handel. Genueser Papier ist ein sehr wichtiger Handlungsartikel, der häufig nach Spanien, Portugal, durch ganz Italien, in vielen Gegenden Deutschlands, und im Morgenlande u. s. w. Absatz findet. Die Sorten dieser Waare bestehen in carta fioretta, die feinste Sorte oder Postpapier, und carta ordinaria, welche um die Hälfte wohlfeiler ist. Beide handelt man nach Ballen von 10 Rieß. Endlich eine dritte Sorte, auch carta commune genannt, die geringste unter allen, wird nach Ballen von 24 Rieß gehandelt.

Das holländische Papier welches Saardam und Amsterdam in ungeheurer Menge nach unsern Seestädten, ganz Norden u. s. w. liefern, besteht in Royal- und Imperial-Sorte, Median, Briefpapier, pro Patria, mit dem venetianischen Wappen und dgl.

Hier folgen die Preise und Sorten der besten holländischen Papiermühlen:

	No.	fl.	stv.
Fein groß Postpapier	1	6	"
	2	5	12
	3	5	5
	4	4	18
	5	4	12
	6	4	10
Ordinair groß Postpapier	7	4	8
	8	4	8
	9	4	6
	10	3	18
Fein Schreibpapier	11	5	8
	12	5	5
	13	5	5
	14	5	10
	15	5	5
	16	5	"
	17	4	16
	18	4	16
	19	4	10
Ordinair Schreibpapier	20	4	10
	21	4	6
	22	3	19
	23	3	5
	24	2	16
Klein Postpapier		3	5

Groß Median	8	bis	16	fl.	
Klein ditto	6	"	11	"	
Schreibroyal	15 1/2	"	18	"	
Superroyal	22	"	26	"	
Imperial	30	"	36	"	
Weiß Elephant	14	"	16	"	
Anderthalb ditto	32	"	36	"	
Doppelt ditto	48	"	80	"	
Blaublau	5	"	40	"	
Braunblau	8 1/2	"	8 3/4		
Weiß Royal	3	"	8	"	
Blaublau	4	"	24	"	
Braunblau	6 1/4	"	6 1/2		
Zuckerpapier, blaues					
6 Pf. schwer	8 1/4	bis	10 1/2	"	
5 " "	6 1/4	"	6 3/4	"	
4 " "	6	"	6 1/4	"	
3 " "	5 1/2	"	6	"	
2 " "	4 3/4	"	5 1/4	"	
Graues und braunes					
8 " "	7 3/4	"	9 1/4	"	
6 " "	6	"	7 1/4	"	
4 " "	4	"	5	"	
3 " "	3 1/2	"	4	"	
2 1/2 "	2 3/4	"	3 1/4	"	
2 " "	30	"	40	stv.	
1 1/2 "	33	"	38	"	
1 " Groß	31	"	35	"	
1 " Klein	27	"	30	"	
Zw. grau und braun Papier,					
2, 3, 4, 6 u. 8 Pf.	6	"	6 1/4	"	
Druck-Median	3 3/4	"	4 3/4	"	
Blau Zwanzigpapier			3	"	

Holland liefert fast unter allen Ländern das schönste Papier, ob gleich es seiner Brüchigkeit wegen, sich nicht gut zum Drucke gebrauchen läßt. Der Holländer kauft daher für seine eigenen Druckereien lieber Papier aus Frank-

reich, und überläßt sein Fabrikat an Deutschland und den Norden von Europa.

Frankreich läßt in vielen seiner Provinzen eine große Menge dieser Waaren verfertigen, und führt sie nach Deutschland, Spanien, Portugal, Italien, Amerika u. s. w. aus. Die zahlreichsten Institute dieser Art befinden sich in Vivarais, wo vortreffliches Papier in ausserordentlicher Menge gemacht, und weit und breit verführt wird; in Perigord, Auvergne, Angoumois, Limosin, Champagne, Bretagne, Beaujolois, Normandie, Poitou, Guyenne, Provence und dem Delphinate. Die Plätze, welche von Papierwaaren den ansehnlichsten Betrieb haben, sind folgende: Angouleme an dem Charentefluß, das besonders den französischen Seestädten viel Mittelpapier liefert. Ambert hat in seiner Nachbarschaft über 60 Papiermühlen, die vortreffliche Sorten Druckpapiere verfertigen. Man unterscheidet hier die Waare in Bulle, papier fin, und Moyen. Sie wird am häufigsten zu Karten, Kupferstichen und Zeichnungen verbraucht. Annonay in Vivarais hat vier sehr große Anstalten dieser Art, wo allerlei Sorten Schreib- und Druckpapier in ausserordentlicher Menge verfertigt werden, die sich in jeder Rücksicht auch durch Güte auszeichnen. Nach dem Urtheile der Kenner übertreffen die dasigen Papiere diejenigen welche die besten Fabriken in Holland liefern. Aus dieser Ursache macht Annonay die ansehnlichsten Versendungen an die ostindische Kompagnie, so wie auch nach Spanien, Italien, vielen Gegenden von Deutschland, den Morgenländern, den französischen Kolonien u. s. w. Die Güte des dasigen Papierfabrikates soll theils von dem vortrefflichen Wasser, theils von dem vorzüglichen Leime, und der sorgfältigen Behandlung in allen Stücken herrühren. Die Mühlen zu Annonay liefern jährlich 5 bis 6000 Centner verschiedene Papiersorten. Jede Sorte wird von sechserlei Feinheit gemacht. Diese Sorten sind im Handel durch die Namen: Grand-aigle, Colombier, Colombier-carré, Aigle-carré, grand Lion, Chapelet, petit-Chapelet, Soleil, petit-Soleil, Jésus, Capucin, Lombard, Demi-Aune, Cornet, petit-Cornet, Etoile, Cavalier, grand-Raisin, Bâtard oder Carré, Ecu-Messel, Couronne, Couronne-Messel, Colbert, Telliere, pro Patria, Cartier, Cloche, u. s. w. Die meisten und gangbarsten wird man in eignen Artikeln näher erklärt finden. Jede der vorstehenden Gattungen wird nach ihrer Weisse noch in 5 oder 6 Sorten unterschieden. Die erste (Papier fin), weiß oder bläulicht von Farbe, ist die vorzüglichste und theuerste; darauf folgt Moyen oder Mi-lin, Mi-Moyen, und zuletzt Bulle und Extrasse. Uebrigens kann Annonay seine Fabrikate auf dem Loirefluß sowohl nach den nördlichen Provinzen Frankreichs, als auch nach fremden Ländern auf dem Ocean verschiffen. Die Provinz Limousin hat ihre wichtigsten Papiermühlen in der Gegend von St. Leonard. Beaune in Bourgogne hat drei Papiermühlen, die ihrer guten Waare wegen im Rufe sind, und hie und da in Frankreich, so wie in der Schweiz Absatz finden. Zu Bedarieux in Languedok sind ein paar solche Anstalten, die häufig gute Waare liefern; nicht weit davon zu Clerac ist noch eine ähnliche. Die Stadt Bourdeaux treibt einen wichtigen Handel mit perigordschem Papiere nach verschiedenen Gegenden des Reichs und in die Fremde. Die Waare wird in erste, zweite und dritte Sorte unterschieden, und gilt 3 Livres 18 Sous bis 4 1/2 Liv. In der Gegend von Bergerac in Perigord sind 18 Papiermühlen, die eine große Menge dieser Waare nach den französischen Seestädten liefern. Das daselbst verfertigte Papier führt durchgehends zum Zeichen das Wappen der Stadt Amsterdam. Epinal in Lothringen führt eine Menge Papier aus, das die zahlreichen Papiermühlen liefern, die in der Nachbarschaft befindlich sind. Einige darunter, z. E. diejenige des Herrn Krantz zu Remiremont, macht Papier, das dem holländischen völlig gleich ist. Morlair hält Niederlage von den Papiersorten, die 45 in Bretagne zerstreute Papiermühlen verfertigen.

Die dasigen Papiere bestehen meistentheils aus gemeinen und guten Mittelsorten, die 18 Sous bis 5 Livres gelten. Sie gehen besonders nach Holland und Portugal. Nuits in Bourgogne hat drei ansehnliche Anstalten dieser Art, die viel und feines Post- und Schreibpapier liefern. Zu Rembervillers in Lothringen sind ein paar, die ebenfalls Papier auf holländische Art machen. Um St. Michel im Herzogthum Bar zählt man deren ein Dutzend, die aber nur Druckpapier, graues Packpapier und allerhand Pappe verfertigen. Um Troyes in Champagne sind vier Mühlen, worauf alle mögliche Arten weisses Druck- und Schreibpapier, graues Papier, dunkelblaues Zuckerpapier, holländisch. Postpapier u. s. w. gemacht werden. Es wird viel davon verschickt. Alle diese Manufakturen bringen Frankreich große Summen von den Fremden ein. Spanien allein verbraucht jährlich viele tausend Ballen französisches Papier, und nach Schweden, Italien und Portugal geht auch eine große Menge Ueberhaupt ist das französische Papier zum Drucke und zu Kupferstichen schicklicher, als das holländische, daher auch die Holländer selbst zu wichtigen Werken jenes vorziehen.

In Frankreich unterscheidet man alles Papier überhaupt in dreierlei Hauptgattungen, nämlich in große, mittlere und kleine. Die letztere enthält folgende Sorten: Petite romaine, Petit Raisin, oder Bâton royal, Petit nom de Jésus, und Petit à la main. Diese haben ihre Benennungen von den Zeichen, die sie führen.

Cartier wird zu den Rücken der Kartenpappe angewandt. Pot gebraucht man, um damit die Figurseite der Karten zu belegen. Couronne führt gemeiniglich das Wappen des zeitigen General-Controleurs. Telliere das Wappen des ehemaligen Kanzlers le Tellier, und ein doppeltes T. Champy, heißt das Papier zu Bilder- und Fensterrahmen. Serpent, das mit einer Schlange bezeichnete, ist ausserordentlich fein und dünn, und wird von den Fächermachern verbraucht.

Die Mittelsorten bestehen in Grand Raisin simple, Carré simple, Cavalier, Lombard. Diese werden zu Drucksachen angewandt.

Ecu, oder Compte simple, Carré double, Ecu double, grand Raisin double, Couronne double. Diese Sorten nennt man doppelte, weil das Papier noch einmal so dick, als das einfache, verfertigt wird. Pantalon führt zum Zeichen das holländ. Wappen. Grand Cornet ist mit einem Posthorn bezeichnet.

Die größern Sorten sind Grand Jésus, große und kleine Lilien, Pater noster, Colombier, Grand Aigle, Dauphin, Soleil, Etoile. Alle diese Sorten haben den Namen von den Zeichen, die sie führen. Sie werden zu Kupferstichen, Landcharten, Handlungsbüchern, Plänen, Abrissen, u drgl. verbraucht. Grand Monde, ist die größte unter allen genannten Sorten.

Ausser diesen, welche insgesammt weiß sind, liefern die französischen Papier-Mühlen auch noch in Menge: Graue und blaue Papiere zum Zeichnen; graues Patronenpapier; dergleichen stärkeres für Garköche (à Gargouche); blaues Zuckerpapier; dergleichen feineres zu Umschlägen der Bücher und Hefte; geleimte und auch ungeleimte Papiersorten, zum Einpacken der Strümpfe. Raisinpapier, geleimtes u. ungeleimtes, zum Verpacken; Jesuspapier, und Carré, ungeleimtes, welches zum Drucken unerheblicher Schriften gebraucht wird. Joseph, geleimte Sorte, wird verschiedentlich gefärbt. Joseph à soie, dient zum Einschlagen der Seidenbällchen; Mainbrune oder Trace, zum Körper der Spielkarten; Licorn, zu Umschlägen. Graues Demoiselenpapier ist Fliesspapier, und wird in Frankreich von Lichtziehern zum Einwickeln ihrer Arbeiten gebraucht. Weiss Demoiselenpapier dient zum Einpacken wollener Zeuge. Ferner giebt es zweierlei Sorten brauner Packpapiere; Kamelotpapier; Makulatur, und noch einige andere.

In Großbrittanien gibt es ohngefähr 400 Papiermühlen, wovon die meisten sehr ansehnlich sind. Vorzüglich berühmt ist die Neckinger Papier-

mühle nahe bei London, worin stets über 200 Personen arbeiten, obgleich die Maschinerien durch eine ungemein wirksame Dampfmaschine in Aktivität gesetzt werden. Man theilt die englischen Papiere überhaupt in folgende Klassen und Sorten: Erste Klasse: Drawing, Copper-plate, and Printing papers. Dazu gehören: Atlas double, inferior and small; Columbier; Copy writing; Crown single, inferior, double, double inferior and tissue; Cartridge; Copy plate; Crown plate; Demy single, inferior, plate, short, tissue, writing, large double and double; Eagle grand; Elephant; Fan large, and small, Foolscap; Imperial writing, plate and littress; Medium, writing and printing; Post thick large, thin large, thick, thin, extra thin, and small; Pott fine, second and double; Royal writing, plate, super writing, printing inferior and long. Zweite Klasse mit folgenden Sorten: Blue demy; Blotting; Blue Elephant, Blue crown single, royal and couples; Double 2 pound; 2Pf. single; Lumber hand; Middle hand; Purple royal; Royal hand; Small hand; Sugar blue; Smaller size; Demi size; Crown size; Blue double crown; Middle hand double. Dritte Klasse enthält: Bag cap; Four pound; Double four pound; Pound and half pound; Couples; Having or Heaven cap; Imperial cap; Kentish cap; Small cap; Single 2 brown. Geglättete Papiere nennt man glaced papers; die ostindischen bunten oder bemalten Papiere aber heißen paper prints.

Zum levantischen Handel liefern Frankreich, Genua und Venedig das benöthigte Papier. Das mit den drei halben Monden wird zu Marseille gemacht, und ist in Ballen von 12 Rieß. Das mit der Krone kommt aus einigen andern Gegenden in Provence, z. E. von Meyrargnes bei Pertuis, Entraignes, und Malancenne, 7 Meilen von Avignon; diese Sorte ist dem venetianischen nachgemacht. Der Ballen oder Pack enthält 14 Rieß. Das mit dem kleinen Kreuz, oder Croisettpapier, ist in Ballen von 24 Rieß. Das nach der Levante, z. B. nach Arabien und Egypten bestimmte Papier muß stark geleimt und geglättet seyn; denn die Orientalen gebrauchen statt der Schreibfedern Griffel von Rohr, und bedienen sich auch einer sehr dicken Dinte. Der größte Verbrauch des Papiers im Morgenlande ist zum Beziehen der Fenster.

Die österreichischen Staaten haben hie und da Papiermühlen, die nicht zu verachten sind, und besonders gute Mittelsorten liefern; aber an feinen Sorten Schreibpapier fehlt es ihnen größtentheils; von diesen wird viel über Triest aus der Fremde, besonders aus Holland und Genua, eingeführt. Böhmen hat Papier-Manufakturen in vorzüglicher Menge u. Güte, so daß es auch auswärts viel von dieser Waare absezen kann. Eine der besten ist die zu Pensen im leutmeritzer Kreise. Ganz Böhmen hat überhaupt 93 Papiermühlen im Betrieb. Ausser der pensener liefern auch die bei Trautenau sehr gute Waare, die der holländischen nahe kommt. In was für Sorten die in den österreichischen Erbländern verfertigten Papiere bestehen, ergibt folgendes Verzeichniß:

	Höhe Zoll	Breite Zoll	Schwere Pfund	Loth
Ein Rieß des feinen Conceptpapiers	13 1/2	17 3/4	12	1
Klein ditto . . .	14 1/2	17 3/4	12	1
Holländisch . . .	15 1/2	19 3/4	13	4
Klein ditto . . .	13 1/4	16 3/4	9	9 1/2
Klein Notenpapier . .	13 1/4	17	16	2
Groß, dick und stark Kanzleipapier . . .	15 1/2	20 1/4	20	5 5/16
Groß, dick und stark Kanzleipapier	15 1/2	20 1/4	19	4 1/8
Ein Riß ditto, etwas dünner .	15 1/2	20 1/4	16	12
Groß und dick Postpapier	15 1/2	19 1/4	14	17

Ein Rieß	Höhe Zoll	Breite Zoll	Schwere Pfund	Loth
Groß und dick Postpapier etwas feiner	15 1/2	19	12	19
ditto, feinstes .	15 1/2	19 3/4	10	19
Klein französisches Median	17 1/2	21 3/4	27	27
Kanzlei-Regalpapier .	19 3/4	24 1/2	33	4 3/4
ditto, Superregal .	19 3/4	27 3/4	49	28 3/4
ditto, Imperialregal	21 3/4	30 1/4	56	1 3/4

In Mähren ist nahe bei Iglau eine Papiermühle, welche Waare liefert, die der holländischen gar nichts nachgibt. Zu Brüssel macht man feines Schreibpapier, das dem besten ausländischen an die Seite gesetzt werden kann, u. s. w. Hr. Imhof in Basel liefert uns mannigfaltige Sorten von Papieren; vorzüglich ist er durch seine Velinpapiere berühmt.

In Italien hat das Genuesische die zahlreichsten Anstalten dieser Art. Man zählt dagegen anderthalbhundert Papiermühlen, die Spanien, Portugal, so wie einen großen Theil von Deutschland, Italien und der Levante, mit Papierwaaren versehen.

Der Papierhandel macht überhaupt einen gar wichtigen Zweig des allgemeinen Handels aus, da bekanntlich aller Orten eine unermeßliche Menge Papier entweder zum Drucken, zum Schreiben, oder zum Einschlagen der Waaren, zu Tapeten, zu Karten, Buchbinderarbeiten, und hundert andern Dingen verbraucht wird.

In Deutschland treiben Leipzig, Frankfurt a. M., Hamburg und Bremen den ansehnlichsten Handel mit Papieren allerhand Art; die beiden erstern Städte vorzüglich mit Drucksorten, die andern mit Schreib- und Packpapieren. Die Papiersorten, womit zu Frankfurt am Mayn ein lebhafter Handel getrieben wird, sind Carthaun-Imperial-Superregal-Regal-groß- und klein Medianpapier, das Rieß von 56 fl. an bis auf 6 fl. herab; ferner Thamyspapier zu 14 fl.; Superregal das Rieß 12 1/2 fl.; groß Schreibelephant 14 fl.; klein dergleichen 11 fl.; holländisches Postpapier, aus den Fabriken von Blauw und Honig, in groß und mittlerem Format, ganz dick, mittel dick, und ganz dünn, von 8 1/2 bis 4 fl. herab; Kanzleipapier aus lothringischer, nürnberger, schweizerschen und niederländischen Fabriken, unter andern Fichtenpapier von dreierlei Fabrik, den Ballen zu 45 bis 31 fl.; dergleichen mit dem Zeichen des Löwen, des Pelikans aus dreierlei Fabriken von 43 bis zu 31 fl. Extrafein, und mittelfein Bischofspapier 44 bis 33 fl. Kaiserpapier; feines Wendelsteiner, Dreikönigs- und sogenannt façon d'Hollande, mit Strasburger Stadtwappen; ferner Basler extrafein Stabmittelfein und ordinair, von 48 fl. an bis zu 16 fl.; Conceptpapier, aus schweizer'schen, lothring'schen, nürnberg'schen und niederländischen Fabriken, von 25 bis zu 20 fl.; linirtes und nicht linirtes Cavalier-Postpapier u. s. w.

In ein feines blaues oder gelbliches oder graulichtes Papier wickelt man Nähnadeln u. andere feine Stahlwaare. Dieses Papier darf nicht leicht Feuchtigkeiten anziehen, weil es die Waare vor dem Rosten bewahren soll. Deswegen nennt man es entweder Stahlpapier oder Rostpapier (eigentlich Rost verhütendes Papier). Die Engländer haben es zuerst in vorzüglicher Güte verfertigt. Engels zu Werden an der Ruhr machte es bald mit vielem Glücke nach. Um die Vervollkommnung der Packpapiere überhaupt erwarben sich die Engländer viel Verdienst. Engels zeichnete sich hierin ebenfalls sehr aus.

Papier aus Stroh, Heu, Wasserwolle und anderer Saamenwolle, aus Baumblättern, Holzspähnen u. andern vegetabilischen Produkten hat man seit mehreren Jahren nicht blos im Kleinen, sondern sogar in eignen Fabriken verfertigt. Es ist dabey immer noch viel zu wünschen übrig geblieben. Deswegen ist die Fabrikation von solchem Papier

bis jetzt eben so wenig in Gang gekommen, als diejenige aus Druckmakulatur, woraus man die Druckerfarbe auswusch.

Der Ballen Papier hält 10 Rieß oder 200 Buch; aber doch mit einem Unterschiede in der Anzahl bei Druck- oder Schreibpapieren. Bei den Druck- oder ungeleimten Papieren hält das Buch 25, das Rieß 500, und der Ballen also 5000 Bogen. Bei dem Schreib- oder geleimten Papiere hingegen hält das Buch nur 24 Bogen. Die Basler Papierfabrikanten pflegen das Buch Schreibpapier, die Endbücher ausgenommen, zu 25 Bogen zu zählen; doch fangen sie auch an es zu unterlassen. Gewöhnlich besteht ein Rieß aus 18 Buch gutem Papier und 2 Buch Ausschuß, wovon das eine oben, das andere unten gepackt, und sodann mit einem Umschlag zusammengebunden wird. In Seefracht rechnet man 8 Ballen Papier für die Tonne.

Papierblume, s. Strohblume.

Papiermacher, ein Teig aus Papierschnitzeln, woraus man Dosen, Puppenköpfe und andere lackirte Waaren verfertigt; s. Papier und lackirte Waaren-Pappe s. Papier.

Pappel, (Populus) ein Baum von dem Geschlechte derer, welche ihre männlichen und weiblichen Blumen auf verschiedenen Stämmen tragen. Es giebt davon dreierlei Hauptsorten: Schwarzpappel, Saarbaum, auch Alpetn, (Populus nigra,) wovon unter dem Artikel Espe ein Mehreres vorkommt; weisse, Weißalber, (Populus alba,) s. Aspe; Zitteraspe; (Populus tremula) siehe Zitteraspe. Aus den Augen der Pappeln, oder deren Knospen wird das bekannte Pappelöl (Oleum populeum) verfertigt, welches in der Arznei seine Anwendung findet.

Pappelstrauch, (Viburnum Lantana L.), eine Heckenstaude, die in verschiedenen Gegenden Deutschlands meistens auf trockenen warmen Hügeln und erhabenen Feldgebüschen angetroffen wird. Sie erreicht eine Höhe von 4, 6 bis 10 Fuß. Der Stamm hat eine aschfarbige, etwas runzlichte Rinde. Die Blätter sind eyförmig zugespitzt, am Rande ungleich sägenartig gezahnt, oberwärts dunkelgrün, unterwärts aber bleichgrün, mit einem mehlartigen Beschlage. Sie werden, ehe sie im Herbst abfallen, roth. Das Holz ist weißlicht, mit einer weiten Markröhre versehen, zwar nicht sonderlich stark, aber doch fest und biegsam, daher giebt es feine, sehr zähe Bände zu kleiner Böttcherarbeit ab. Aus den jungen und geraden Schössen werden die langen polnischen oder türkischen Tabakspfeiffenröhren verfertiget; auch gebraucht man sie zu Haarseilen für das Vieh. Die Rinde der Wurzel und des Stammes gibt durch Sieden im Wasser, und durch nachmaliges Einweichen in feuchte Erde einen Vogelleim zu bekanntem Gebrauch. Die Blätter und Beeren, werden mit saurem Wein in der Medicin zu Gurgelwasser u. drgl. angewandt.

Pappelkraut, (Malva), ein Kraut, das bei uns theils wild wächst, theils auch in den Gärten gezogen wird. Jenes hat einblätterichte reguläre fünfmal eingeschnittene Blumen, und vielen unbedeckten Saamen. Man versteht aber unter Pappelkraut sowohl die rundblätterichte Sorte, die in Deutschland bald schlechtweg Pappel, bald Gänsepappel, Käßpappel, Hasenpappel genannt wird, als auch die Roßpappel, wilde rothe Pappel, St Johannispappel, (Malva sylvestris L). Die Pariser Apotheken führen auch unter dem Namen Malva die Lavateram arboream L. mit kleinen Blumen. Erstere hat eine weisse lange astig fasrichte, schleimige, süßliche und holzige Wurzel; sie ist eine beständige Pflanze mit jährlichen Stängeln, ohne Geruch. Die Pflanze wird statt der Althäe, da wo diese mangelt, gebraucht. Wurzeln, Kraut und Blumen, ja zuweilen auch der Saame, werden zur Medizin angewandt.

Paradiesapfel, siehe Adamsapfel.

Paradiesfeige, s. Pisang.

Paradiesholz, s. Aloeholz.

Paradieskörner, s. Guineakörner.

Paradiestrauben, oder Paradiesrosinen, eine vortreffliche Art Weintrauben und Rosinen, die um Bologna im Kirchenstaate gewonnen wird.

Paradiesvogel, (Avis paradisiaca oder manucodiata), fr. l'oiseau de Paradies, ein sehr schöner bunter Vogel, von der Größe eines Staars, der auf den moluckischen Inseln in Ostindien, vornehmlich auf der Insel Dschilolo, den papuischen Eylanden, und auf Neu-Guinea, angetroffen wird. Es gibt davon nach den Berichten der neuern Reisebeschreiber und Naturkundigen siebenerlei Arten, die sich alle durch ihre schönen Federn vor anderm Geflügel auszeichnen. Die Indianer fangen sie mit Vogelleim, oder in Schlingen, zum Theil schiessen sie dieselben auch mit stumpfen Pfeilen. Die etwa noch leben, tödten sie, nehmen sie aus, trocknen sie nachher, oder räuchern sie mit Schwefel, u. dgl. Noch jetzt schneiden die Papus diesen Thieren, die in Indien als Putz getragen werden, wen sie sie zu dieser Absicht verkaufen, die Füße ab, welche daher die Alten den Paradiesvögeln überhaupt abzusprechen wagten. Die Holländer führen diese ausgestopften Bälge nach Persien, Surate und verschiedenen andern Gegenden in Ostindien, wo sie dieselben mit artigem Gewinn an die Reichen unter den Einwohnern verhandeln. Diese gebrauchen sie zu Federbüschen auf ihren Turbanen, auf den Mützen der Kriegsleute, zu Feldzeichen, u. s. w. Was von diesen Vögeln nach Europa gebracht wird, will nicht viel bedeuten; ihr Gebrauch ist da blos auf die Naturaliensammlungen eingeschränkt.

Paragone, in Italien ein sehr glatter und harter Marmor, welcher kohlschwarz von Farbe ist, und zu allerhand Bildhauerarbeiten angewandt wird; s. auch Corallen.

Paraguaterinde, ist ein neues Farbeholz von einem bis jetzt noch nicht genau bestimmten Baume in Guayana, bei den Eingebornen Paraguatan genannt. Er erreicht bei einer Dicke von 1 Pariser Fuß, 30 bis 40 Fuß Höhe. Sein Holz, vorzüglich aber die Rinde, giebt ein gutes fleischfarbenes Farbematerial. Rinde, Holz und Blätter bringen eigentlich sehr verschiedene Farben hervor. Die Blätter geben nur unächte Farben. Die Rinde kann für Spanien noch einmal einen sehr ansehnlichen Handelsartikel abgeben.

Paranguaykraut, eine Pflanze, die häufig in einigen Gegenden von Südamerika wächst, deren Gebrauch sich aber blos auf die spanischen Kolonien in diesem Lande einschränkt. Es ist das Blatt eines mäßig großen Baumes, Caa genannt, dessen Geschmack den Pappeln nahe kommt, und das in der Gestalt dem Pommeranzenblatte gleicht. Die spanischen Amerikaner sind von dem Vorurtheil eingenommen, daß in diesen Blättern ein unfehlbares Hülfsmittel wider alle mögliche Uebel enthalten sey, daher werden sie in großer Menge nicht nur nach Peru, Tucuman, u. s. w. verführt, sondern man schickt sie zuweilen bis ins Hauptland. Die Arroba wird mit 7 bis 8 Pesos bezahlt. Die Art und Weise, wie die Spanier und Eingebornen des Landes den Paraguaytrank, oder Thee, der auch sonst den Namen Mathe führt, zubereiten, ist ungefähr diese: Man nimmt das pulverisirte Kraut, und wirft es in ein Gefäß mit siedendem Wasser; nun wird es durch ein Tuch geseihet, ein wenig Zitronensaft und Zucker hinein gethan, und so durch ein Röhrchen eingesogen. Die Gewohnheit thut hier auch das, was man in andern Ländern bei verschiedenen Genußmitteln bemerken kann; sie gibt oft zum Mißbrauch Anlaß. Das Paraguaykraut zieht, wenn es mit Uebermaaß genossen wird, alle Uebel herbei, die hitzige Getränke nach sich zu ziehen pflegen. Es wird übrigens getrocknet und in Pulver zerrieben verführt. Man schätzt vorzüglich diejenige Art, welche im Osten von Paraguay gewonnen wird. Von Assomption aus, dem vornehmsten Orte in Paraguay, so wie auch von Villa ricca, und in neuern Zeiten vorzüglich von Cneuguali, 150 Meilen oberhalb Assomption, wird der stärkste Handel damit getrieben. Nach einigen Jahren verliert dieses Theekraut seine Kraft und seine anfängliche Lieblichkeit, so

daß es nicht lange aufbewahrt werden darf.

Paraguaythee ſ. Paraguaykraut.

Paralysiaca, ſ. Primeln.

Parangon. Dieſen Namen gibt man denjenigen Diamanten, Rubinen, andern koſtbaren Steinen und Perlen, welche von ungewöhnlicher Größe ſind.

Auch nennt man Parangon eine beſondere Art Typen, in Smyrna aber einige der ſchönſten Italieniſchen Zeuge.

Parapluie, ein Schirm gegen den Regen, der von Taffet, rothem oder gefärbten Leinen, Wachsleinwand, und drgl. gemacht wird; ſ. Regenſchirm.

Paraſol, ein Schirm gegen die Sonnenhitze; ſ. Sonnenſchirm.

Parat, zu Hamburg ein einfärbiges ſchwarzes Zeug, das ehedem beſonders zu ſogenannten Regenmänteln für Frauenzimmer verbraucht wurde. Es ſind eigentlich Ueberdecken, die ſie umnahmen, wenn ſie zur Kirche giengen. Man hat ſowohl ſeidene alß wollene Parats, und beide Arten werden wieder in verſchiedene Sorten unterſchieden, ſ. auch Burat.

Parcapus, ſ. Porcosſtein.

Parchent, ſ. Barchent.

Parcous, ſ. Rouſſillonweine.

Pardelfelle, ſind Felle von Tigern, die uns Aſien zum Handel liefert. Sie ſind auf dem Rücken falb, am Bauche und an den Füßen weiß, und durchgängig mit kleinen runden Flecken beſtreut Man ziehet ſie von Orenburg.

Parder, ſ. Tiger.

Pareirawurzel, (Pareira brava, Cissampelos Pareira L.) auch Caapeba Butua, amerikaniſche oder braſilianiſche Grießwurzel ſind zweierlei holzigte Wurzeln von einem dauerhaften, holzigten, ſteigenden Rankengewächs, das in Braſilen und Neuſpanien zu Hauſe iſt, daſelbſt in ſandigem und andern ſchlechten Boden gut fortkommt, und ſich durch die kriechenden Wurzeln auſſerordentlich vermehrt. Unter den Wurzeln der Pareira brava finden ſich ſchwache, auch ſehr große holzige Stücken. Die erſtern ſind dünne, lockere, ſchwammige, eines Daumens dicke Wurzeln von der noch jungen im ſtärkſten Wachsthum ſtehenden Pflanze; ſie haben eine rauhe, dünne, ins ſchwärzliche fallende Rinde. Die ſtarken, armsdicken und langen holzigten Stücke ohne Löcher und ohne Wurmmehl werden von der alten ausgewachſenen Pflanze genommen, welche ſich, ohne ſo ſtark zu ranken, ihrer Steifigkeit alber ſelbſt aufrecht halten kann Die feſten und holzigten haben äuſſerlich eine dunkle Eiſenfarbe, und einen blaßgelblichen Kern, der zum Theil mit dem übrigen ringlichen Holze aus dem Dunkelbraunen ins blaßgelbliche ſpielt Beide Arten von Wurzeln ſind ohne Geruch. Sie haben einen ſüßlichen, aber ſcharfen Geſchmack und werden in der Medizin gebraucht.

Parfumirte Waaren giebt es von mancherlei Art. Sie beſtehen theils in allerhand wohl- und ſtark riechenden Waſſern, Oelen und Geiſtern, theils in Sachen, die mit ſolchen wohlriechenden Dingen angemacht worden ſind. So hat man beſonders parfumirte Seifenkugeln, Puder, Pomaden, Tabak, Bänder, Schminke, Handſchuhe u. drgl. Mit ſolchen parfumirten Sachen treiben Graſſe, Grenoble, Paris und mehrere Städte in Frankreich, Neapel, Mayland, Bologna und Genua in Italien, einen ſtarken Handel Cette, Montpellier u Bourdeaux führen eine ungeheure Menge Eau de la Reine d'Hongrie, Eau de Lavande ſimple und Magiſtrale, Eau ſauſpareille, Eau vulneraire, Eau des Carmes oder Eau de Meliſſe, Eau de Thin, Eau de Pompadour, Eau de Milleſleurs, Eau de Potpourri, Eau de Luce, Eau d'Oeillet, Quinteſſenzen, u. ſ. w. aus. Graſſe liefert ſehr viel wohlriechende und parfumirte Toiletten, Schachteln, Büchſen, Doſen und ähnliche Galanterien nach Paris, nach den übrigen franzöſiſchen Städten und ins Ausland. Die wohlriechenden Waſſer werden nach dutzend Flaſchen von einer gewiſſen Größe, das ungariſche Waſſer nach ganzen Kiſten von 35 Viertel Flaſchen, oder von 18 halben Flaſchen, die Eſſenzen und Oele Pfundweiſe gehandelt. Man macht dieſe Artikel auch in Deutſchland, z. E. zu

Schneeberg, Quedlinburg und an andern Orten nach.

Parier-Arack, s. Arack.

Parietaria, s. Glaskraut.

Pariserblau, eine Art Berlinerblau; s. Berlinerblau.

Parischen, s. Schuhe.

Parisienne, in Frankreich eine von den kleinsten Gattungen der Buchdruckerlettern.

Pariskraut, Sternkraut, Einbeer, Wolfsbeer, Wandkraut, (Vitraria, Paris herba) ein Kraut, das in dicken und feuchten Wäldern wächst, und runde glatte Stengel hat, an deren Spitzen vier, auch wohl mehr Blätter ansetzen. In ihrer Mitte sitzt eine grüne gestirnte Blume, welche zuletzt eine schwarze mit weissen Saamen angefüllte Beere bringt. Die Blätter davon braucht man in den Apotheken.

Parius lapis, s. Marmor.

Parmesankäse, fr. le fromage de parmesan, heißt eine vortreffliche Gattung fetter und schmackhafter italienischer Käse, die besonders in der Gegend um Lodi, Pavia und Cremona im Mayländischen, so wie im Gebiet von Brescia und Bergamo im vorigen Venetianischen verfertigt wird, und in großer Menge in ganz Italien und überall in der Fremde Abgang findet. Die Italiener selbst sind davon solche Liebhaber, daß sie diesen Käse gerieben an die Fleischsuppen, gekochten Breie, Mehlspeisen und andere Gerichte thun, und daß selten eine Mahlzeit gehalten wird, wo nicht Käse aufgetischt würde. Es gibt davon dreierlei Arten, nämlich Formaggio di forma, oder Käse in großen Formen, wie runde Schleifsteine gebildet, die wenigstens einen halben Centner im Gewicht halten; und Robiole und Robiolini. Der Artikel wird seiner Güte wegen weit und breit verführt. Er wird im Lande in die beiden Hauptarten Formaggio und Strachino unterschieden. Letzterer ist fetter, weißer und delikater als jener. Demungeachtet kommt doch nur der Formkäse, formaggio di forma, ins Ausland. Er wird mit Saffran gefärbt. Zu uns nach Deutschland kommen vorzüglich die Käse aus Valsasina und den östlichen Gegenden des Mayländischen. Die besten sind diejenigen, welche im Mai gemacht werden. Mit Parmesankäse aus dem Gebiet von Brescia wird in Italien selbst ein großer Handel getrieben. Dieser ist glatter geformt, nur etwa vier Finger hoch, auch etwas stärker gesalzen. Man muß ihn in reinlichen und temperirten Orten verwahren; alsdann kann er Jahre lang sich halten, besonders wenn er nicht angeschnitten, sondern noch ganz ist. s. auch Käse.

Parracals, sind baumwollene ostindische Zeuge, welche die dänisch-asiatische Gesellschaft nach Europa zum Verkauf bringt. Sie sind 6/4 bis 1 9/16 Ellen nach kopenhagner Maas breit, u. 11 bis 11 1/2 solcher Ellen lang.

Parterre, ein seidenes, ungefähr damastartig gewebtes Zeug, das sonst auch Raz de Sicile genannt wird. Es führt den erstern Namen, weil es mit bunten Blumen wie ein Blumenbett im Garten geziert ist. Die beste Art dieser Gewebe liefert Frankreich, die schlechtere Holland, besonders Harlem und Amsterdam. Die holländischen sind nicht von lauter feiner Seide, sondern mit Floret eingeschlagen. Das Zeug ist meistentheils zwei- oder dreifärbig. Seine Breite ist 7/8 leipziger Ellen, die Länge 60 bis 80 Ellen. Es war vor Jahren mehr Mode, als jetzt. Die Stücke sind, wie beim schweren Damast, auf Bretchen gerollt.

Parthenium, s. Mutterkraut.

Parrucke, s. Perrücke.

Parrucken- oder Perrückenbaum, s. Fustetholz.

Parusnoe Polotno, s. Segeltuch.

Passa, im italienischen Handel nennt man Uva passa die Corinthen oder kleinen Rosinen. Beim Korallenhandel gibt man denselben Namen einer Art Grossezza oder großkörnichter rother Korallen.

Passa Perle, zu Livorno ein sehr dünner Cardendrath, den die Holländer zuführen.

Passarillas de Sol, in Spanien die besten bläulichen Rosinen, die an der Sonne getroknet sind, indem man den Stengel, wenn die Trauben meist reif scheinen, halb durchschneidet, so daß die

Traube zwar hängen bleibt, aber doch kein Saft weiter hinein dringen kann.

Passarillas de Laxia, nennt man die spanischen Rosinen, welche, wie um Alicante geschieht, in eine Lauge aus der Asche der vom Beschneiden des Weinstocks aufgehobenen Ranken gelegt werden. Die Haut der Traube berstet hiernach von allen Seiten, der Saft aber dringt heraus, und verhärtet sich in der Luft. Zuletzt werden sie zum Trocknen in der Sonne aufgehängt. Diese Rosinen werden am stärksten nach den nordischen Gegenden von Europa ausgeführt.

Passarine, in Italien, eine Gattung Rosinen, die zwischen Narni und Terni im Kirchenstaate gezeugt wird.

Passastremo, s. Corallen.

Passato, nennt man zu Genua den alten Blättertabak.

Passauertigel, s. Schmelztiegel.

Passefin, s. Bänder.

Passegrandes, s. Bettdecken und Couvertures.

Passelbeeren, s. Berberisbeeren.

Paßhanf, s. Hanf.

Passoline, in Italien die kleinen Rosinen aus Sizilien.

Passulae, s. Rosinen.

Pasta, s. Maccaroni und Nudeln.

Pastel, Waid (Isatis tinctoria L.) ein gefärbtes Kraut, das besonders in einigen Provinzen Frankreichs, auf den azorischen Inseln, und in einigen andern Ländern häufig gewonnen wird. In Frankreich baut man die Pflanze in großer Menge in Languedok. Man säet den Saamen im Februar oder März. Die Gegenden, wo man diesen Artikel am häufigsten baut, sind um Toulouse, St. Papoul, Mirepoix, Lavaur und Alby. Seit einiger Zeit legt man sich auch bei Genf auf diesen Anbau. Man gewinnt von dieser Pflanze des Jahrs insgemein vier Erndten, manchmal auch fünf bis sechs; indessen schätzt man nur denjenigen Pastel im Handel, der von den vier ersten Sammlungen zu Markte gebracht wird. Der von der fünften gibt schon eine schwache Farbe, der von der sechsten, Marouchin, ist schlechterdings zu verwerfen. Wenn die Blätter der Pflanze ihre gehörige Reife erlangt haben, so sammelt man sie, läßt sie vorher einige Zeit welk werden, hernach schafft man sie nach der Mühle. Wenn sie gemahlen worden sind, so läßt man sie in Haufen acht oder zehn Tage lang liegen, hernach formt man sie in runde Kugeln oder Brode, die dort zu Lande Coques oder Coquaignes heißen, und läßt sie im Schatten auf Hürden oder hölzernem Gitterwerk trocknen. Hernach wird der Pastel von neuem mit großen hölzernen Keulen zermalmt, und dabei immer mit faulem Wasser angefeuchtet. Dies wird vier Monate lang, zusammen wohl vierzigmal wiederholt, bis die Waare ihre gehörige Vollkommenheit erreicht hat. Endlich packt man sie in Ballen, hebt sie auf, oder verschickt sie. Der alte Pastel wird für vorzüglicher gehalten, als der neue und frische. Er kann aber über zehn Jahre liegen, ohne etwas von seiner Kraft zu verlieren. Der beste Pastel giebt eine sehr dunkle blaue Farbe, die fast ins Schwärzliche fällt. Auf Wolle giebt er ausser einer schönen Purpurfarbe, auch ein gutes Gelb. In der Medizin wird die Pflanze unter die antiscorbutischen Mittel gezählt, und zu dieser Absicht angewandt. Zu Amsterdam unterscheidet man die Waare in zweierlei Sorten, nämlich in die mit dem Kamme, und die, welche mit dem Rade bezeichnet ist; beide werden Tonnenweise gehandelt. Pastel-bour, oder Pastel-bourdin, heißt man in Frankreich eine wilde Art mit rauhen Blättern, die nur im Aeussern, aber nicht in der Güte der rechten gleicht. Der beträchtlichste Handel mit diesem Artikel wird zu Alby und Toulouse getrieben, von welchen Oertern man ansehnliche Partheien nach allen Gegenden des Staates verführt. Der von Toulouse wird für den besten gehalten. Die Waare ist in Körben oder Cabassen, oder auch Ballen, wo immer 4 solcher, jeder 56 Pf. im Gewicht, zusammen gepackt werden. Bei Schiffsbefrachtungen rechnet man 8 Ballen Pastel auf den Tonneau, s. auch Waid.

Pastelfarben, fr. le pastel, nennt man allerhand Farbematerialien, die mit Kreide und Gummiwasser zu ei-

nem Teige gemacht, hernach fein abgerieben, und zum Gebrauch für Maler zubereitet worden ſind. Der Artikel wird von Malern, Zeichnern und andern Künſtlern zu ihren Arbeiten auf Papier gebraucht. Die Farbeſorten, welche dazu am vorzüglichſten dienen, ſind: Vermillon, florentiner Lack, Carmin, Blutſtein, Braunroth, Berlinerblau, Berlinerroth, Indigo, Ultramarin, Smalte, Neapelgelb, Operment, Ockererde, grüne Erde, Umbraerde, Bleyweiß, Kremſerweiß, Elfenbeinſchwarz, u. ſ. w. Eine der beſten Fabriken in dieſem Fache iſt die des Hrn. Auguſt Ludwig Pfannenſchmidt zu Hannover, wo man die Waare in 160 Sortimentern verſchiedener Farben haben kann.

Paſten, ſind Kunſtwerke von Glas, gebrannter Erde, und andern Zuſammenſetzungen, Abdrücke von alten geſchnittenen Steinen, Medaillen und Münzen, die nicht nur von einzelnen geſchickten Künſtlern hie und da verfertigt werden, ſondern wovon es auch, beſonders in England anſehnliche Fabriken gibt, welche die Arbeiten ins Große treiben. Eine ſolche Fabrik iſt diejenige des Wedgwood zu Nefcaſtle. Sie liefert in mehreren Sorten von Steingut die Abdrücke aller Arten von alten, tief und erhaben geſchnittenen Steinen, und zwar ſo, daß die Figuren in dieſen weit ſchärfer ſind, als in den Glaspaſten. Man kann dieſelben als Siegel- u. Ringſteine, ſowie zu Schmuck gebrauchen. Man hat von ſehr vielen Antiken, die ſich in England befinden, ſolche Paſten verfertigt, wovon das Stück einen engliſchen Schilling, mit der vergoldeten Einfaſſung aber 5 Schillinge koſtet. Ferner Basreliefs nach Antiken, oder im Geſchmack derſelben, von 2 bis 18 Zoll im Durchmeſſer, als Medaillons, Cameen, Gemälde, u. drgl. Hierunter befinden ſich die Tänzerinnen und andere Figuren aus den Herkulaniſchen Sammlungen. Dieſe ſind zum Theil aus derjenigen Kompoſition, welche man in der Fabrik ſchwarzen Baſalt nennt; man giebt ihnen das Anſehen, als wenn es alte Bronze wäre. Auch macht man ſie aus einer andern Maſſe, mit encauſtiſchem Grunde. Die Preiſe ſind nach Verhältniß der Größe und Schönheit der Stücke verſchieden. Alte Köpfe in erhabener Arbeit aus dieſem ſchwarzen Baſalt, römiſche Köpfe, die ganze Folge der römiſchen Kaiſer, nicht weniger verſchiedene neue Köpfe, koſten das Stück einen Schilling. Die römiſche Geſchichte in Medaillen nach Daſſier, iſt eine Folge von 60 Stücken, von welchen jedes nicht höher als 6 Pence zu ſtehen kommt. So hat man auch die Folge der Päbſte, und die der engliſchen Könige, ebenfalls nach Daſſier. Einzelne Stücke koſten 6 Pence; wer aber die ganze Sammlung nimmt, bezahlt das Stück nur mit 3 Pence. Von der Baſalt-Gattung, welche wie alte Bronze zubereitet wird, verfertigt man in dieſer Fabrik Büſten und kleine Statuen, und zwar von wenigen Zoll bis zu zwei Schuh; ferner, Lampen und Leuchter nach antiken Formen, die auch ganz ſicher gebraucht werden können. Der Preis der Lampen ſteigt, nach Verhältniß der Kunſt, Schönheit und Größe, von 2 Schilling bis auf 8 Guineen. Außerdem verfertigt man daſelbſt Theeköpfe mit hetruſciſchen u. griechiſchen Zierathen, im Preiſe von 6 Pence bis auf 12 Schilling. Dergleichen Blumentöpfe, zu 6, 7, 10, 12 bis 18 Schilling. Große Vaſen nach neuerm Geſchmack, wovon ein ganzer Satz 2, 3, 4 bis 6 Guineen gilt. Alte Vaſen und Urnen mit erhabenen Bildern, von ſchwarzer Maſſe. Endlich allerlei hetruſciſche Gefäße, Schaalen, und drgl. die von den vorzüglichſten Sammlungen abgeformt worden, und ſ. w; ſ. auch Steingut u. Glaspaſten.

Paſtinak, (Pastinaca sativa L., Staphilinus) fr. le pastenade, le panais, wächſt wild, und wird auch in Gärten gezogen. Die wilde liefert einen Saamen, der ſonſt in der Medicin wieder Verſtopfungen der Eingeweide diente. Die zahme Art beſtehet aus zwei Sorten, nämlich langen und gleichen Paſtinatwurzeln, und runden mit dicken Köpfen und kleinen Schwänzen. Von dieſen wird ebenfalls der Saame in den Apotheken, die Wurzeln aber in der Küche gebraucht. Für das Vieh ſind die

Pastinakwurzeln ein ganz vorzüglich nahrhaftes Futter.

Pastremens, nennt man im französisch levantischen Handel zu Konstantinopel die türkischen Ochsen- und Kühhäute vom ersten Schlage, oder die im Winter fallen. Sie sind immer besser und theurer, als die, welche vom Junius bis in den November abgezogen werden. Man nennt sie auch premiers couteaux.

Patach, eine Potasche aus der Levante.

Patates, sind eßbare Knollenfrüchte, die aus Amerika stammen und den Erdäpfeln oder Kartoffeln gleichen, aber süßer von Geschmack sind. Spanien vornehmlich Gallizien, zeugt dieselben in großer Menge. Man giebt aber den Patates, welche um Velez Mallaga wachsen, braun von Farbe und länglicht von Gestalt sind, den Vorzug. Sie werden sowohl im Lande als auswärts häufig verbraucht. Man bringt sie insonderheit nach den deutschen Seestädten, nach Hamburg, u. s. w., und handelt die Waare nach Pfunden.

Pate, in Neuspanien und Peru die silbernen Barren, welche ungestempelt durch Schleichwege ausgeführt werden. Es ist ein sehr streng verbotener Artikel, der aber doch in großer Menge zum Handel kommt.

Patelet, s. Morue.

Patellae, s. Muscheln.

Paterlein, Glasperlen, Margaritini, sind ganz aus glasartiger Materie verfertigte mit einer runden Oeffnung versehene künstliche Perlen von verschiedener Farbe und Größe, zum Theil kugelrund, zum Theil eckig. Die kleinen werden blos zu Murano gemacht. Die größern, so wie die Glaskorallen, welche zum Hausschmuck und zu Rosenkränzen gebraucht werden, macht man auch in Böhmen. Sie werden in Formen gebildet. Die erste Arbeit ist wie bei dem Glasschmelz. Es werden nämlich Röhren von verschiedener Dicke gezogen; diese werden hernach in viele kleine Stücke der Queere nach zerhackt. Um ihnen die scharfen, spitzigen Ecken zu benehmen, werden sie in einer Scheuertenne mit Sand abgerundet; da sie aber hierdurch ihren glasartigen Glanz verlieren, und eine mattgeschliffene Oberfläche bekommen, so muß man ihnen nach dem Scheuern ihren Glanz wieder geben, indem man sie in einem eisernen Tigel über starkem Feuer beständig rührt.

Paternoster, Rosarien, Rosenkränze, fr. chapelets, rosaires, it. Corone oder Rosarj, sind Schnüre mit angereiheten Kügelchen von unterschiedlicher Größe, nach welchen die Glaubensgenossen der römischen und griechischen Kirche, die Paternoster und Avemarias zu beten pflegen. Es gibt große sogenannte Psalterrosalien und kleinere Rosalien. Jene enthalten eine bedeutende Anzahl Kügelchen mehr. Sie werden von Bernstein, Lapislazuli, Coccos, Krystall, Elfenbein, Schildpatt, Korallen, Knochen, Rosen- Orangen- Cedern- Buchsbaum- und anderm wohlriechenden Holze, u. s. w. verfertigt. Sie bestehen aus 55, 63, auch wohl mehr Kügelchen, die sich unten mit einem Kreuz, einer Medaille oder Reliquie schließen. Der Handel mit dieser Waare ist in katholischen Ländern, besonders an Wallfahrtsörtern, sehr beträchtlich. So wird z. E. mit den Chapelets von St. Claude, von Marseille, so wie von Saumur in Anjou, ein ansehnlicher Handel nach verschiedenen Gegenden Frankreichs, Spaniens und Italiens getrieben. Man rechnet daß jährlich 4 bis 500 Ballen von St. Claude nach Marseille kommen. Saumur hat Fabriken solcher Art, die einigen tausend Menschen Arbeit und Brod geben. Dasselbe ist der Fall mit Bagno im Toskanischen. In Deutschland setzt Augsburg viel davon in Bayern, im Oesterreichischen, in Tyrol, Italien, Polen u. s. w. ab. Zu Brünn und Olmütz macht man in großer Menge eine Art hölzerner Rosenkränze, deren Kügelchen gleichsam zwei Rosen vorstellen. Man dreht sie aus dem festen, weiß- oder grünlichgelben Mistelholze, das auf den Tannenbäumen, besonders auf dem Wienerwalde ausschießt. Eine andere Art geben die Steine aus den Früchten des Paternosterbaums, Azedarach. In Hinsicht einer gewissen Sorte Flachs,

die Paternoſter heißt, ſehe man den Art Flachs.

Pattins, im franzöſiſchen Handel die Schlittſchuhe.

Patiſſoies ſind chineſiſche, theils glatte, theils broſchirte ſeidne Zeuge, welche die franzöſiſch-oſtindiſche Kompagnie nach Europa zu Verkauf brachte.

Patnams, heißen im öſterreichiſchen Katune, welche die Fabriken zu Fridau, Kettenhof und Ebreichsdorf liefern. Es gibt halbfeine und ganzfeine, mit weiſſem Grunde, mit farbigem, mit Modegrunde, gewürfelte, geſtreifte, geblümte, mit rothem, engliſchem oder Camayeurgrunde, u. ſ. w. Die Stücke halten 16 Wiener Ellen.

Patoles, eine Gattung leichter ſeidener oſtindiſchen Zeuge, die mit allerhand Muſtern und Figuren bedruckt oder bemalt werden. Sie kommen vornehmlich von Surate. Die Holländer treiben damit einen artigen Handel nach den ſondiſchen Inſeln und andern Gegenden dieſes Welttheils. Die Einwohner gebrauchen ſie ſtatt der Pagnen zur Bedeckung des Leibes. Die Stücke halten gegen 4 Pariſer Stab; ſie ſind 3/4 St. breit.

patriarchcitronen, oder ſüße Lumien. Hierunter verſteht man in Sizilien eine Art Citronen von ſüßem und angenehmem Geſchmack, welche auch Lumincello dolce genannt wird.

Patronen, holländiſche, Patron d'Hollande, heißt in Frankreich und in den vormals öſterreichiſchen Niederlanden eine Sorte Tiſchzeuge, die zu Tafeltüchern und Servietten angewandt wird. Jene ſind in Stücken von 28 bis 29 Stablänge und 1 1/6 bis 2 1/3 Stab Breite; die zu Servietten aber halten 30 bis 31 1/4 Stab in der Länge und 7/12, 3/4 oder 2/3 in der Breite. Die Preiſe ſind nach der Feinheit der Waare unterſchieden.

Patte, ſ. Papier.

Pattens heißen Ueberſchuhe, die in England in großer Menge gemacht werden. Sie ſind faſt ein eben ſo gangbarer Artikel, als Schuhe und Stiefeln. Sie beſtehen aus einem platten eiſernen Ringe, der durch zwei eiſerne Biegel an einer Holzſohle befeſtigt iſt. Oben an der Sohle ſind zwei lederne Riemen oder Klappen, die beim Ueberziehen zuſammen geheftet werden. Von der Verfertigung derſelben nähren ſich mehrere Handwerker; einer macht das Eiſenwerk, ein anderer die Sohlen, ein dritter die Riemen, ein vierter vereinigt alles zu einem Ganzen.

Patterle, ſ. Paterlein.

Pattes et quennes, nennt man in einigen Provinzen Frankreichs die ſchlechteſte und kürzeſte Sorte unter der Schafwolle.

Pavana- oder Panana Holz, (Lignum molucense) ein mediziniſches Holz, welches nach Hermann von eben dem Gewächſe kommt, das die Purgierkörner abgibt, nach Rumph aber die Wurzel von jenem iſt. Dieſes Holz iſt leicht, ſchwammicht, blos mit einer aſchgrauen Rinde überzogen, ſchmeckt auch ſcharf, ſtechend, und riecht unangenehm. Friſch erregt es Erbrechen und Purgieren, und macht Entzündungen; trocken purgirt es mäßiger. Man bekömmt es aus Holland.

Pavie, eine Gattung flächſener, auch wohl hanfener Tiſchzeuge, welche in Flandern und zu Caen in der Normandie gewebt wird. Sie iſt in Stücken von 48 fr Stab, und 5/8 St. breit, ſo daß gerade 4 Dutzend Servietten daraus geſchnitten werden können.

Pavillon-Etamine, ſind wollene Etaminzeuge von allerlei Farbe, die vorzüglich zu Leiden, und zu Wormerveer in Nordholland gewebt werden. Die aus dem erſtern Orte halten 3/4 der brabanter Elle in der Breite und 36 ſolcher Ellen in der Länge. Man hat ſie beſonders in ächtem Scharlachroth, in Weiß, Blau und Gelb. Sie werden zu Schiffsflaggen verbraucht, und gehen häufig nach Frankreich und Spanien.

Pavillon-Leinen, ſind blau, weiß, gelb und roth gefärbte Leinen, die in großer Menge über Hamburg, Holland und England zum Handel kommen. Sie dienen zu gleichem Gebrauch wie der vorhergehende Artikel.

Pautkas, eine Art oſtindiſcher, theils weiſſer, theils gefärbter Katune, wovon es unterſchiedliche Sorten gibt. Pautkas whit, ſind 2/3 Stab

breit u. 4 Stab lang. Pautkas brown, rohe und ungebleichte, sind so breit wie die vorigen, und 5 Stab lang. Pautkas blou, sind nur 1/3 bis 2/3 Stab breit, und halten 5 bis 11 Stab in der Länge. Die Engländer bringen hiervon das meiste zum Handel.

Pavo, s. Pfau.

Pararete, s. Pajarete.

Payanne, eine Gattung roher u. unzugerichteter Seide, die aus dem Neapolitanischen zum Handel gebracht wird.

Payas, heißt zu Marseille eine Art levantischer Seide, die von Aleppo kommt. Man gibt diesen Namen auch der gröbsten unter den Sorten des Baumwollengarns, welche man aus jener Stadt des Morgenlandes zum Handel bringt.

Peau de poule, ein seidenes Zeug, das wie gestrickt aussieht, zu Kleidern dient. Es wird in Frankreich, Italien, Krefeld und Holland, gewebt, ist 15/16 1 1/4 bis 1 3/4 Ellen breit und 70 bis 80 Brabanter Ellen lang.

Pech, (Pix) fr. poix, it. pece, oder auch catrame, nennt man das durch Einkochen gereinigte Harz, welches von Fichten, Tannen und andern harzigen Bäumen gewonnen wird. Wenn die Fichten, 7 oder 8 Fuß hoch, von oben niederwärts gerissen werden, und wenn die Rinde davon streifweise zwei Fingerbreit abgezogen wird, so fließt ein Harz heraus, wovon man in den Pechhütten, durch die sogenannten Pechler, das Pech sieden läßt. Nicht minder wird es auch aus alten harzigen Bäumen, wenn diese abgehauen und übereinander gelegt worden sind, durch das Feuer in eigenen dazu angelegten Hütten verfertigt, wie dies hie und da in Deutschland, besonders im Thüringer Walde, im Schwarzwalde ꝛc. geschieht, aus welchen Gegenden eine große Menge Pech zum Handel gebracht wird. Das Harz oder Pech fließt aus den in die Rinde der Pechtannen gemachten Einschnitten heraus. Sobald es trokken geworden ist, wird es dick und undurchsichtig. Die gemeinen Pechtannen geben das Pech jährlich bei jedesmaligem Eintreten des Saftes, nämlich vom April bis in den September. Am reichlichsten aber sind die Ernten, wenn die Bäume in vollem Saft stehen. Es läßt sich auch mehr oder weniger davon einsammeln, je nachdem der Boden mehr oder weniger kräftig ist, so daß man im fetten Boden alle 14 Tage davon sammeln kann, wenn nur jedesmal frische Einschnitte gemacht werden. So lange die Bäume dauern, kann dies fortgesetzt werden, so daß einige auch wenn sie über 3 Fuß im Durchmesser halten, noch Pech im Ueberfluß geben. In heißen und trockenen Jahren pflegt das Pech besser, u. die Erndte reichlicher auszufallen, als in kühlen und nassen Jahren. Wenn man will, daß das Pech in größerer Menge herausfließen soll, so nimmt man die Zeit im April wahr wo der Saft eintritt; man löset alsdann einen Streifen Rinde ab, nimmt sich aber in Acht, daß man nicht in das Holz schneide, weil das harzigte Wesen nicht aus dem Holze kommt. Die Rinde selbst gibt zwar wirklich auch etwas Harz von sich, die größte Menge aber kommt zwischen dem Holze und der Rinde hervor. Sobald dieses Harz aus den Poren des Baumes herausgetreten ist, so gerinnt es, und fließt daher nicht auf die Erde, sondern bleibt an der Wunde in Gestalt großer Thränen und Klumpen kleben, und trocknet so, daß man es in Säcke schütten kann. Eben dies macht auch einen großen Unterschied zwischen dem Pech und Terpentine. Das Instrument womit man das Pech abzulösen pflegt, ist auf der einen Seite wie eine Art, u. auf der andern wie ein Hohlmeissel geformt. Wenn die Landleute das Pech in die Säcke geschüttet haben, so bringen sie es nach Haus, und bereiten es weiter auf folgende Art. Sie schütten es in große mit Wasser angefüllte Kessel, und lassen es über mäßigem Feuer zergehen. Nachher gießen sie es in Säcke von starker und klarer Leinwand, bringen sie unter die Presse, und ziehen diese nach und nach an, wo dann das reine von allem Unrath befreite Pech abfließt. Wenn dieses Pech hernach in Gebinde gegossen worden ist, so bekommt es den Namen des fetten Pechs (Poix grasso oder Poix de Bourgogne). Man formt diese Sorten selten zu Bro-

den, vornehmlich dann nicht, wenn es weit verfahren werden soll, weil es sonst von der geringsten Hitze weich und platt wird. Man schließt es auch wohl noch in von Lindenbast verfertigte Körbe ein. Andere wieder, z. E. die Landleute der Gegend um Strasburg, lassen das Pech, so wie sie es von den Pechtannen eingesammelt haben, mit gemeinem Terpentin und etwas Terpentinöl schmelzen. Diese Sorte ist um so viel besser, je weißgelber und trockener sie ausfällt.

Das bisher angeführte gilt nur von dem weissen oder vielmehr gelben Pech. Man bringt aber auch schwarzes zum Handel, welches aus gelbem Pech und Kienruß verfertigt, oder durch das Schwellen aus alten harzigten Bäumen mittelst des Feuers bereitet wird.

Wenn man das fette Pech in einen Brennkolben mit Wasser thut, so geht beim Destilliren mit dem Wasser ein wesentliches Oel über; das in dem Kolben zurückbleibende Oel ist dann nicht mehr so fett, als vorher; es sieht nun dem Geigenharz ähnlich. Das mit dem Wasser übergegangene Oel aber ist kein Terpentin- sondern Pech-Spiritus. Letzterer ist von ganz anderer Beschaffenheit, und weit schlechter als jener. Da man ihn gemeiniglich für Terpentingeist zu verkaufen pflegt, so muß man sich wohl vorsehen, daß man damit nicht hintergangen werde: vornehmlich da, wo entweder bei Medikamenten oder zur Auflösung gewisser festen Harze sehr viel auf ein ächtes wesentliches Terpentinöl ankommt.

In Thüringen verfahren die Landleute beim Pechsammeln und Pechbereiten wieder anders. Sie lösen oben von den Bäumen vier Finger breite Streifen Rinde so weit ab, daß sie etwa noch zwei Fuß von der Erde stehen bleibt. Wenn sie dies nachher von Strecke zu Strecke wiederhohlt haben, so kommen sie nicht eher wieder, als nach 2 bis 3 Jahren dahin. Alsdann aber finden sie die Wunden mit einer Menge Harz angefüllt, das sie mit einem Haken abkratzen, und in kegelförmige Eymer von Spierlingsbaumrinde gesammelt nach ihren Werkstätten bringen. Hier sind kupferne Kessel in Form abgestumpfter Kegel auf Oefen eingemauert, in deren Boden sich ein Loch, eines Fingers dick, befindet. Dieß paßt an eine Röhre, welche mit ihrem abhängigen Theile nach der ganzen Länge des Ofens geht, und an dessen hinterm Theile den Ausgang hat. Alle diese Kessel werden mit Harz angefüllt, u. mit Deckeln fest zugedeckt. Die Deckel schlagen den Dampf, der von dem bei einer gelinden Hitze zum Schmelzen gebrachten Harze aufsteigt, wieder zurück, und befördern dadurch das Schmelzen. Das Geschmolzene läuft durch den Untertheil der Kessel in die Röhre ab, und fließt von da in die untergestellten Gefäße. Noch ehe es steif werden kann, gießt man es in kleine Wannen oder Gefäße von Baumrinde. In solchem Zustande verkauft man es dann unter dem Namen, fettes Pech. Wenn durch die Röhre nichts mehr abläuft, so nimmt man den auf dem Boden zurückgebliebenen Unrath heraus, füllt ihn in Kasten, hebt diese Materie auf, und macht Puttenschwarz (Noir de fumée) daraus.

Will man trockenes Pech verfertigen, so läßt man das fette Pech in andern Kesseln so lange kochen, bis alle Feuchtigkeit verdampft ist. Bei diesem zweiten Kochen mischt man bisweilen Essig darunter; das Pech bekommt davon eine rothgelbe oder braune Farbe, und wird recht trocken. Dies ist das eigentliche Geigenharz, Colophonium.

Das meiste und beste Pech liefert Schweden, besonders Finnland und Ostbothnien; in Nordamerika die freien Staaten, vorzüglich Neu-England, Nord- und Süd-Carolina, und Neuyork zum Handel. Schweden allein liefert jährlich 13 bis 14000, in manchen Jahren wohl über 20,000 Tonnen Pech nach allen Gegenden unsers Welttheils, besonders nach Holland und Frankreich. Das schwedische wird im Handel mehr gesucht, als das amerikanische, und steht auch höher im Preise. In Nord-Carolina ist es ein Hauptartikel unter den Ausfuhren; es geht in großer Menge nach Westindien und andern Gegenden. Zu Baltimore in Maryland wird diese Waare nach Tonnen von 200 Pf. netto

gehandelt, und gilt 11 bis 12 Schilling. Rußland schickt ein Ansehnliches von diesem Artikel nach Spanien und Portugal. Holland treibt mit Pech einen ausgebreiteten Zwischen-Handel; es holt ganze Schiffs-Ladungen von Stockholm, Wiburg, Christianstadt, Goetheborg, ꝛc. und führt die Waare wieder andern Nationen zu. Man handelt da das Pech nach Lasten, zu so und so viel Thalern Bankgeld; in Rußland nach Fäßern von 8 Pud; zu Hamburg nach Lasten von 12 Tonnen in Kurantgeld. Hamburg handelt insonderheit mit Christianstädtischem Kron-Pech, (die vorzüglichste Sorte) so wie auch mit Märkischem und Stockholmischem Pech. Das beste und reinste Pech wird im französischen Handel Galipod genannt; aus diesem werden noch verschiedene Nebensorten zubereitet. Z. E poix grasse, welches auch poix blanche de Bourgogne, weiß burgundisches Pech heißt, ist ein Galipod, das über dem Feuer geschmolzen, und mit Terpentinöl versetzt wurde. Poix résine heißt eine andere Gattung Galipod, die stärker gesotten ist Diese kommt aus Marancin, und wird in großer Menge über Bayonne und Bourdeaux ausgeführt. Je trockener, weisser und reiner diese Waare ist, desto höher schätzt man sie. Poix noire ist zu stark gesottener, eigentlich verbrannter Galipod, der während des Siedens mit Theer vermischt wurde.

In Apotheken und Material-Handlungen werden bei uns geführt: 1) das Colophonium (Pix graeca), s. Colophonium; 2) Pix liquida, Spiegelharz, welches meistens aus Holland kommt, wird zu Feuerwerken, auch manchmal zu Zugpflastern gebraucht. 3) Pix navalis, Schiffpech; wovon der gewöhnliche Gebrauch schon durch den Namen einleuchtend ist, welches aber auch in der Medizin zuweilen Anwendung findet. Aus dem schwarzen Pech wird ein Oel destillirt, das seiner balsamischen Eigenschaften wegen in der Medizin verbraucht wird. Die Einwohner von Tirol treiben mit diesem Oele Handel nach vielen Gegenden von Europa.

Pechlinnen, im Hannöver'schen eine Packleinwand, von grobem Heedegarn gewebt.

Pechtmals, in der Türkey verschiedene Sorten Servietten. Die sogenannten Photas sind ganz von Seide, sehr groß, haben karmesinrothen Grund, blaue Randformen und kleine Striche von verschiedenen Farben; sie werden den Bräuten der Griechen, Armenier und Juden zur Badeceremonie verehrt. Die aus Cairo sind von weissem Leinen, mit seidenen Streifen und Händern. Sie dienen zu Bart- und Waschtüchern. Die dritte Sorte, Kirkkalems genannt, kommt von Salonichi. Sie sind von blauem Katun mit schmalen Streifen von karmesinrother Seide. Man gebraucht sie zu Badetüchern. Es gibt große, mittlere und kleine. Pechtmals der vierten Sorte sind von Leinen und Baumwolle, zwar nur grob, finden aber des wohlfeilen Preises wegen den häufigsten Absatz. Sie sind fast durchgängig blau von Farbe, auch ohne alle Seide. Sie dienen ebenfalls zu Badetüchern.

Pechurimbohne, (Faba Pechurim sive Pechurim) eine Frucht, welche von einer Gattung des Lorbeerbaums herkommen soll, deren Naturgeschichte noch viele Lücken hat. Wir erhalten sie aus Brasilien von dem Eyland Maranhao durch die Portugiesen. Was davon nach Europa gebracht wird, ist nicht die ganze Frucht, sondern blos der Kern, der länglicht eyförmig, dabei schwarzbraun, ziemlich glatt, schwer, auf der einen Seite ziemlich erhaben, auf der andern aber ausgehöhlt, oft mit einem länglichten Einschnitte gezeichnet, und auf dieser Seite mit einem anderthalb Linie großen Knopfe, oder einer länglichten Grube versehen ist. Sie ist bald länger, bald kürzer, so daß ihre Länge ungefähr 13 bis 18 Pariser-Linien, ihre Dicke 5, 6 bis 7 solcher Linien beträgt. Ihre inwendige Farbe ist fleischfarben gelblicht, aber mit dunkeln gefärbten Punkten, welche mit einem heller gefärbten Wesen vermischt sind, ziemlich gemasert. Mit einem Messer läßt sie sich leicht schneiden oder schaben; auch läßt sie sich mit den Zähnen zermalmen. Ihr Geruch und Ge-

schmack halten das Mittel zwischen dem Sassafraßholze und der Muskatnuß. Ohne Zweifel sind zwei solche Kerne an ihrer hohlen Seite mit einander vereinigt, und in einer gemeinschaftlichen Schaale eingeschlossen gewesen, deren Natur wir aber bis jetzt noch nicht kennen. Es gibt auch eine unächte Pechurimbohne, welche die Materialisten zuweilen, statt der wahren, aus Amerika erhalten. Eine solche unächte Bohne ist ungefähr noch ein halbmal so groß, als die wahre; äusserlich sieht sie runzlich und bläsſer, inwendig aber dunkler gefärbt aus; sie ist zugleich härter, bitterer, aber weniger gewürzhaft, als die andere. Die Heilkraft derselben äussert sich gegen die Kolik und den Durchfall

Pechurimrinde, (Cortex Pechurim) soll ihren Ursprung von eben demselben Baume haben, der im vorigen Artikel genannt ist. Sie sieht Zimmetfarbig aus; inwendig ist sie dunkler, auswendig aber weißlicht gefärbt. Man hält diejenige für die beste, die nicht dicker und auch nicht dünner als eine Linie ist. Sie riecht sehr gewürzhaft, so daß sie selbst die Gewürznelken und die Muskatnuß darin übertrifft; in der Entfernung gibt sie einen Geruch wie Ambra. Ihr Geschmack ist sehr reizend, gelinde zusammenziehend, und etwas bitter. Sie verdient in hohem Grade den Namen eines vorzüglichen Gewürzes. In Portugal hat sie sich gegen die Ruhr, gegen gewisse Fieber, und mit Taffia gegen Hüftweh und Podagra berühmt gemacht.

Pecten, Pectinites, s. Muscheln.

Pediculus Elephantis, s. Anacardien.

Pedra de Cobra, s. Schlangenstein.

Pedra de Porcos, s. Piedra de Porco.

Pedro Ximenes, ein weisser vortrefflicher spanischer Wein, der in der Gegend von Guadalcazar im Königreiche Granada gewonnen wird. Er ist in Bottas von 53 1/2 Arroba

Pekins, s. Pequins.

Pelade, im französischen Handel die Wolle, welche nicht abgeschoren, sondern von den Häuten mit Kalk abgebeizt worden ist. Sie ist viel schlechter, als die andere, und deswegen den Strumpfwürkern, ꝛc. nicht erlaubt zu verarbeiten.

Pelams, Pelangs, eigentlich Pelings, sind seidene glatte atlasartige ostindische Zeuge, welche die holländische Kompagnie aus Ostindien zum Verkauf bringt. Man holt sie aus China, und führt eine ziemliche Menge wieder nach Japan aus. Die Stücke halten 40 Cobidos in der Länge, und sind 1 3/16 in der Breite. Das Stück gilt bei den Verkäufern 17 bis 18 holländische Gulden.

Pelecinus, s. Beilkraut.

Pelle d'Abbachi, im italienischen Handel das Pergament.

Pelisses, im französischen Handel allerhand Unterfutter von Pelzwerk unter Schlafröcke, Kleider, Kamisöler, u. dergl.

Pelo (nero), beim Seidehandel, die sechste Sorte der zubereiteten Seide, die wir in Deutschland Pelseide nennen. Sie dient zum Verweben unter halbleinene, halbseidene Waaren, und ist etwas wohlfeiler als ordinaire Orsoyseide. Pelo d'Oro, pelo d'argento, ist gelbe und weisse Spinnseide, die dritte Sorte der zubereiteten Seide, und der ordinairen Orsoglio im Preise gleich. Sie wird in den Tressen-Fabriken verarbeitet. Contrapelo ist links gedreht, und dient zu goldenen und silbernen Spitzen. Der numerirte Buchstabe S dient zur Unterscheidung der verschiedenen Sorten. 1/5 ist die gröbste, 7/5 die feinste Sorte. Pelo friso, die fünfte Sorte der zubereiteten Seide, ist ganz locker dublirt. Auch diese dient zu reichen Spitzen; ihre Sorten werden durch die Buchstaben C. D. E. unterschieden.

Pelotage, heißt die dritte Sorte der Vicunnawolle, welche aus dem spanischen Amerika zum Handel kommt. In Frankreich bedeutet es die geringste Sorte dieser Waare.

Pelote; ein Beiname der rohen und unzugerichteten Seide, die Messina liefert.

Pelseide, s. Seide.

Peltres, eine Art Segeltücher um Vitre in Bretagne, die 31 französische Zoll breit sind.

Pelure d'oignon, s. Wein.

Pelzfutter, in Schwaben und einigen andern Gegenden Deutschlands, der wollene Fries.

Pelzsammet, nennt man einen Sammet mit längern Haaren, als der gewöhnliche. Man hat davon glatten, gemusterten und geblümten.

Pelzwaaren, Pelzwerk, Pelterey, Rauchwerk, fr. la pelleterie, fourrure. Hierunter versteht man allerley Thierfelle die von den Kürschnern, Baretmachern, wie man sie in Obersachsen, oder Buntfuttern, wie man sie in Niederdeutschland nennt, gar gemacht und zugerichtet werden, und so zu Muffen, Mützen, Unterfutter und allerhand Kleidungsstücken, Bebrämungen, Ausschlägen, u. s. w. angewandt werden können. Obgleich alle Welttheile Waaren zu dem Pelzhandel hergeben, so thut es doch vorzüglich der nördliche Theil von Asien und Amerika, daher auch der Haupthandel mit diesen Waaren in den russischen und kanadischen Handel eingetheilt wird. Der Hauptmarkt des sibirischen Pelzhandels ist zu Orenburg und Archangel. Von diesen beiden Plätzen geht die Ausfuhr nach Kjachta und Zuruchaitu an der Grenze von China zum chinesischen Handel; nach Taganrok am asofischen Meere zum türkischen; nach Astrachan zum persischen, und nach St. Petersburg und Moskowa zum europäischen Handel.

Nach Orenburg bringen die Bulgaren Biber- und Otterfelle zum Umtausch gegen ihre Bedürfnisse hin; die Kirgisen viel gemeines Pelzwerk, als Steppenwölfe, Steppenfüchse, kleine Füchse, wilde Katzen, und eine Menge theils noch ungeborner Lämmerfelle, die oft noch schöner als die kalmuckischen auszufallen pflegen, und auch die größte Zahl im Pelzhandel dieser Art ausgeben. Das hauptsächlichste Pelzwerk aber, welches da von allen in Karavanen anlangenden asiatischen Handelsleuten umgetauscht wird, sind graue und schwarze feingekräuselte bucharische Lämmerfelle, feine getiegerte Katzenfelle und Tiegerfelle.

Nächst Orenburg ist ein Hauptmarkt für den Pelzhandel die Stadt Irbit. Seit der russisch kaiserlichen Ukase vom vom Jahr 1753, durch welche die innern Zölle abgeschafft wurden, hat sich dieser Ort zu einer beträchtlichen Handelsstadt empor geschwungen. Man bringt dahin aus den weitentlegendsten Landschaften Sibiriens Marder, Zobel, Hermeline, Grauwerk, Steinfüchse, Wölfe, Füchse, Fischottern, Vielfraße, Biber- Elent- und Rennthierfelle. Mit eben solchen Waaren finden sich auch die moguliſchen Völker und die Einwohner von Beresow ein. Die orenburgische Linie versorgt diesen Markt, ausser andern Waaren, mit Schaaf- und Lämmerfellen, mit Tulupen oder Pelzschlafröcken. Andere angesehene Rauchhändler führen ihre Waaren aus Sibiriens Landschaften nach Kjachta, oder auch unmittelbar nach Moskowa.

Auch zu Mangasea in Sibirien selbst ist ein starker Markt für den Pelzhandel. Alle Völker, die den ganzen Winter an der Nischnaja Tunguska, und in der untern Gegend des Jenisei, nämlich an dem Kureika, Chantaika, Dudina, und mehrere andern Bächen und Flüssen, ferner an dem Chatatanga, u. westlich an dem Tas und Ob und den da hinein fallenden Gewässern ausgehen, kommen dahin, um ihr Pelzwerk mit Vortheil im Großen abzusetzen. Die meisten Artikel, die sie dahin bringen, sind Zobel, weisse und blaue Füchse, junge Füchse, weisse Wölfe, Bärenfelle, insonderheit weisse Bären oder Seebären, junge Bärenfelle, Vielfraße, gemeine, auch zuweilen schwarze und graue Füchse.

Bärenfelle nennt der russische Rauchhändler Medwiedie; junge Bärenfelle, Nischnaja Tungaska; Biberfelle, Bobry, Konolken, auch Kujaszken; die russischen großen Biber, Bejelomeszdrye; die kleinen dieser Art, Jearzi u. Koptscherye; junge Biber, Koschloki; Bisamratzen, Wychucholi; Dachse, Barssuki; Eichhörner, Bjelka; das dunkelgroße Grauwerk, Zakomenaja; das dunkle kleine, Nisnagodski; streifiges Grauwerk, Burunduk, oder Burundiki; Fischottern, Wydra und Borischne; Seeottern, Bobry morskis; alte Seeottern, Matki bobrow; mittlere dergle-

chen, Koschloki; Füchse, Lusizi; Steinfüchse, Pesez oder Peszi; junge von dieser Art, Norniki; Kreuzfüchse, Krestowiki oder Krestowatiki; unreife Steinfüchse, Nedoposki; Frühlingsfüchse, Weschejaeki; Steppenfüchse, Stepnie Lisizi; Kirgisische dergleichen, Karajanki; kleine Steppenfüchse, Korsaki; Eisfüchse, Peszi; Hamster, Tschernoi; Hasen, graue, Russaki; Hermeline, Gornostai; Lämmerfelle, Merlaschki; Luchsfelle, Rysy; Luchskatzen, Baor; Marder, Kuniza; Murmelthiere, Surki, oder Tarbagany; Tieger-Iltis, Perewostschik; Vielfraß, Rosomaki; Wasserwiesel, Norki; Wiesel, Laski; feuergelbe Wiesel, Kulonki; Steinkatzen, wilde, Manul; Wölfe, Wilki; Zobel, Soboli; Zieselmäuse, Susliki.

Bären sind fast in allen nördlichen Ländern anzutreffen, wo Waldungen sich befinden. Die schwarzen Bären befinden sich in den mitternächtlichen Gegenden des bereszowschen Gebiets; die weissen hingegen an den Seeküsten des Oceans, noch häufiger aber auf den äussersten Landspitzen gegen Norden, auf den Eisfeldern des Oceans. Die Seebären, die man an dem Jenisei fängt, übertreffen alle diejenigen, welche von andern Orten herkommen, an Größe um ein merkliches; deswegen stehen sie auch im Preise allemal höher, als diejenigen, welche vom Ob und von der Lena herkommen. Zu Ufa im Baschkirischen machen die am Ural häufig vorhandenen Bären einen wichtigen Handelsartikel aus. Die russischen Bärenfelle sind schwarz und braun, grau und weiß.

Biber sind größtentheils in den nördlichsten Flüssen des bereszowischen Gebietes anzutreffen. Die schwarzen sind die vorzüglichsten. Diejenigen Felle, die von fetten Thieren kommen, sind besser und theurer, als die von magern. Die meisten sind braun oder grau von Farbe. Die Haare müssen von rechtswegen fein lang, dabei weich, und die Felle recht geschmeidig seyn. Man unterscheidet sie in sirânische, obtische und tschulymische, und diese wieder in große, mittlere und kleine. Man handelt sie Stückweise, die Bäuche Sackweise.

Bisamratze, Bisamratte, Muskusratze (Sorex mosobatus) ist ein Wasserthier, das in Rußland in allen Seen längs der Wolga anzutreffen ist. Sein Fell bestehet aus einer feinen weichen Wolle, die an Glanz und Zartheit der Biberwolle nichts nachgibt, ob sie gleich kürzer ist. Diese Felle werden nur zum Verbrämen gemeiner Pelzkleider, und zur Verfertigung der Hutfilze gebraucht. — Das Fell der Dachse wird in Rußland nur wenig geachtet.

Eichhörner, sonst Grauwerk genannt, ist den mit Rußland verkehrenden Pelzhändlern unter dem Namen Samarki bekannt. Das Eichhorn ist ein Waldthier, wovon es in Sibirien verschiedene Arten gibt; hierunter sind die aschgrauen die zahlreichsten. In Baschkirien und andern dasigen waldigten Gegenden gibt es ihrer in Menge. Man hält die im samarischen und stawropolschen Distrikte für die besten. In der isettischen Provinz heißen die besten Ilekkische; sie kommen aber den Jeakutischen nicht bei. Im Krasnojarskischen sind sie sehr mittelmäßig.

Man theilt das sibirische Grauwerk in dunkles großes, dunkles kleines, helles Iletskisches u. Seriaska ja, welches groß und wollreich ist; (dieses berühmte Grauwerk fällt längs dem Iset bis an seinen Ausfluß in den Tobel) in ganz weisses, Samarka; in gestreiftes, welches in der Kuschwinskaja Sloboda in Sibiren sehr häufig ist; in fliegende Eichhörner, (Sciurus volans) russisch Lietaga, so genannt wegen der Fleischhaut, die diese Thiere zwischen den Vorder- und Hinterbeinen, wie die Fledermäuse, an sich haben; diese sind von den uralischen Scheidegebirgen an durch das ganze nordöstliche Asien oder Sibirien, da wo es Birken- Fichten- u. drgl. Waldung gibt, sehr gemein. Ihre Farbe ist weißgrau.

Die Marktplätze für diesen Artikel sind Archangel, St. Petersburg, Kjachta, Zuruchaitu und Taganrok. Vor einigen Jahren haben die Preise gestanden, in Archangel:

Sibirische lichte Sorte, das Tausend . . . 95 bis 100 Rubel.
— — Moesens . . . 45 » 50

In St. Petersburg:

Sibirische schwarze, große Sorte, mit Schwänzen 140
Dergl. ohne Schwänze . . . 120
— — von den besten, der Sack oder das Hundert 24
— — geringere Sorte . . 16
— — Bäuche 4 1/2
Schwarzes kleines Grauwerk, das Tausend 125
Rückenstücke, beste Sorte, der Sack oder das Hundert . R. 13
— — geringere Sorte . . 11
Bauchstücke 3 1/4
Helles illetskisches, und Seriaskaja, groß und wollicht, das Tausend 80
Dergl. beste Sorte, das Hundert 9
— — geringe ditto . . . 6
— — Bauchstücke 2

und 20 Kopeken.

Kargapolsches, helles Grauwerk, das Tausend 55
Dergl. beste Rückenstücke, das Hundert 7
— — geringe Sorte . . . 5
Schwarz Pumse, von ganz kleinen Rücken, die besten . . 9
— — — die geringsten . . 7
Graue Kopfstücke, beste Sorte, das Hundert 6
Graue Kopfstücke, geringste Sorte 4
Fliegende Eichhörner, Rücken . 7
— — — Bäuche 2

Von Fischottern, Lutra, russisch Wydra und Borischne werden die kamschatkischen Seeottern, oder sogenannten Seebiber, am höchsten geachtet. Man fängt sie am häufigsten auf den aleutischen und Fuchsinseln. Man hält diejenigen für die besten, die ein dichtes und langes Haar von schwärzlicher und glänzender Farbe haben. Auch in Baschkirien werden viele Fischottern gefangen; nicht weniger jenseits des Jenisei in den Gebirgsflüssen, und den Gewässern der nördlichen Gegenden im bereszowschen Gebiet. Die Felle sind bei den Chinesern sehr beliebt. Der Artikel wird auf den orenburgischen und troizkischen Jahrmärkten an die Asiaten verhandelt.

In Orenburg gelten:

Die Felle von großem Schlage, das Stück . . . . 1 Rub. 50 Kop.
— — Mittelsorte . 1 — 20 —
— — Kleine . . 1 — — —

In St. Petersburg:

Kamschatkische, beste Sorte, 2 Arschin lang und 1 1/2 Arschins breit . . . . 150 Rub.
— — mittelmäßige . . 50 —
— — geringste . . . 25 —

Von Füchsen russisch Lusizi, sind die schwarzen in Sibirien in den Gegenden zwischen den Flüssen Lena, Indigirsk und Kolyma anzutreffen, die besten aber in der irkutzkischen Statthalterschaft. Diese werden dem Hofe überlassen, und kommen nicht zum Handel. Die von den Fuchsinseln sind schon geringer; die Haare sind hart wie Wollhaare. Eine minder feine Sorte ist schwarz, oder mit eisgrauen und andern Haarspitzen auf dunklem Grunde (Tschernoburye) versehen. Die Kirgisen bringen dieselben nach Orenburg und Troizkaja zu Markte. Die russischen Rauchhändler handeln damit nach Polen, der Ukraine und den türkischen Staaten.

Stein- oder Eisfüchse liefern nicht nur Sibirien, sondern auch die archangelsche Statthalterschaft, besonders die kolaischen und pustoszerischen Kreise und Nowaja Szemlja, sehr häufig. Sie werden in weisse und blaue unterschieden. Die jungen Steinfüchse bekommen, sobald sie aus ihren Höhlen herauszugehen anfangen, den Namen Norniki. Sind sie 4 Monate alt, so werden sie schon weiß, ausgenommen am Rücken, der grau ist, und dem an den Schultern anliegenden Theile, wo sich ebenfalls ein grauer Streifen befindet, der den gleichfarbigen Rückenstreifen durchkreuzt. Auch bei den blauen Füchsen findet sich diese Eigenschaft in der Eintheilung ihrer Pelzsorten, weil bei ihnen die übrigen Theile blau werden, der Rücken aber, und der Theil über den Schulterblättern, noch grau bleibt. Gegen Ende des Oktobers werden die Steinfüchse schon einfärbig, ihr Haar hat aber nicht

die gehörige Länge und Weiche; deswegen nennt man sie Steinfüchse, oder solche, die noch nicht zu ihrer Reife gelangt sind. Im Dezember um Nikolaitage bekommen die Steinfüchse ihr vorzüglich langes Pelzhaar, und heißen forthin Peszi oder Roslopesci, erwachsene Steinfüchse. Im Mai des folgenden Frühjahrs paaren sie sich wieder, und heißen alsdann Weschjäcki, oder Frühlingsfüchse, und so weiter.

In den nördlichen waldlosen Wildnissen gegen den Ocean findet man sie am häufigsten, auch noch in ziemlicher Menge in den von Bereszow nördlich entlegenen Gegenden. Die Peszi, welche man an dem Jenisei fängt, übertreffen die aus andern Ländern an Größe, und gelten darum mehr.

Steppenfüchse, Stepnie Lisizi, unterscheidet man in kirgische, Karajanki und kleine Korsaki. Erstere haben fast die Farbe der Wölfe, und fallen in der kalmuckischen Steppe; letztere sind klein, und von besonderer Art; sie haben in den bergigten Gegenden der Steppe ihren Aufenthalt. Sie sind kleiner, als gewöhnliche Füchse, und haben ein graues Haar ohne Glanz. Die Preise sind in dem Artikel Fuchs angezeigt worden.

Hamster, russisch Tschernoi, auch Karbysch, ist in allen südlichen Steppen Rußlands anzutreffen; in den Städten um Simbirsch wird der schwarze Hamster noch häufiger, als der buntfarbige gefangen. Da sind auch die neue und schöne Art Hamstermäuse, (Mus arenarius) und ebenfalls eine neue Art buntgeflechter Hamstermäuse, (Mus sungorus) zu Hause.

Von den grauen russischen Haasen trifft man die meisten in den isettischen und stawropolischen Provinzen an. In ihrem eigenen Artikel ist das Mehrere hiervon zu lesen.

Von Hermelinen werden die besten in der kasanischen Statthalterschaft gefangen. Die größten und besten Felle sind die isettischen. In den nördlichsten waldigten Gegenden am Ocean, im bereszowschen Gebiet, und in den Steppen nördlich von Krasnojarsk, so wie gegen den Abakan, werden sie in großer Menge angetroffen.

Itisfelle, fallen in Sibirien weit schöner von Haaren und Farbe, auch weisser und zierlicher, als im übrigen Rußland.

Die Preise sind zu Kjachta: Gemeine Sorte, das Stück 11 bis 15 Kop.
Der Sack . . . . 6 — 15 Rub.
Schwänze, das St. 2 — 3 Kop.

In Zuruchaitu:
Lenische, das Stück . . . 12 Kop.

Von Kaninchen liefert St. Petersburg eine schwarze, weisse und graue Sorte.

Lämmerfelle, Baranken, heißen russisch Merlaschki. Die Wolle der alten Schaafe taugt nicht zu Pelzwerk. Die von den Jährlingen und Lämmern hingegen ist unvergleichlich; die Haare sind sauber, bei einigen flammigt und glänzend. Im Winter ist die Stadt Samara im Orenburgischen der Sammelplatz der kasimowischen tartarischen Handelsleute, welche mit den am Ural von den Kirigisen u. Kalmucken eingetauschten Lämmerfellen sich hieher begeben, diese Felle sortiren, hernach gerben, die Pelze und Tulupen zusammen nähen lassen, und sie endlich nach Moskowa u. anderwärts hin verfahren. Der größte Theil der feinen Lämmerpelze welche in Rußland gehandelt werden, kommen von dort her, sowie daselbst auch die Pfoten der Lämmer von den kalmuckischen Weibern, denen man sie mit zur Bezahlung anrechnet, erst in Riemen oder Streifen, und hernach in ganze Pelze zusammengesetzt werden.

Luchs, Tigerwolf, heißt russisch Rysy. Er befindet sich in Rußland vornehmlich in den waldigten nördlichsten Gegenden am Ocean, besonders im bereszowschen Gebiet. Man erlegt auch viele im Ufimischen.

Luchskatzen, Baor, ist eine Tigerart, wie ein Luchs oder wie eine große Katze gestaltet, hat gelblichte Haare mit Flecken. Es gibt davon viele um den See Aral, und am Fluße Syr Daria in Rußland. Im Handel unterscheidet man dies Pelzwerk in sibirische schwarze Genotten, in weisse, graue und gelbe, und in getiegerte Manul und Pulan.

Die Preise sind in Orenburg:

Von den großen, das St. 13 Rub.
— — mittlern . . . 8 —
— — kleinen . . . . 5 —

Zu Petersburg gilt das Tausend der grauen, gelben oder bunten, 35 Rubel. Der schwarzen wegen schlage man den Artikel Genette nach. — Von dem Marder, Kuniza, ist unter einem eigenen Artikel das Wesentliche angeführt worden.

Murmelthier, (Mus alpinus) russisch Surki oder Tarbagany, ist in Rußland im kasanischen Gouvernement, so wie auch an der Wolga und dem Donfluß in Menge vorhanden, und da an Größe und Farbe verschieden. Die allergemeinsten sind die braungelben, seltener die schwarzen, am seltensten die weissen. Ihr Fell gibt ein ziemliches Pelzwerk ab, welches, schwarz gefärbt, das Stück auf der Stelle zu 6 oder 8 Kopeken verkauft wird.

Von Tigerfellen gibt es verschiedene Arten. Eigentliche Tigerfelle sind ganz falb mit schwärzlichen Streifen, u. vom Rücken nach dem Bauche herab gestreift. Pardelfelle sind auf dem Rücken falb, am Bauch und an den Füßen weiß, und überall mit kleinen runden Flecken bestreut. Panterfelle sind mausfahl, mit großen schwarzen Flecken. Die Heimath dieser Thiere ist Asien und Afrika. Die Felle werden von asiatischen Handelsleuten nach Orenburg zu Markte gebracht. Die persischen sind kleiner, als die ostindischen.

Tigeriltis, russisch Peregusna, Perewjäska, im Pelzhandel gemeinhin Perewoftschik, ist ein Steppenthier, welches durch ganz Klein-Reussen und Polen angetroffen wird. Es hat das Aussehen und die Lebensart der Iltisse. Die Haut ist schön bunt gefleckt.

Vielfraß, Rosomaki, ist ein Waldthier, etwas größer, als ein Fuchs. Man fängt diese Thiere in Sibirien, u. im Lande der Baschkiren, da wo es waldigt ist, aber nicht sehr häufig. In den nördlichsten Wildnissen gegen den Ocean sind sie am zahlreichsten, so wie auch im Krasnojarskischen; von dieser letztern Art gelten die ganz schwarzen bis auf 4 Rubel. In Orenburg gilt das Stück 1 bis 1 1/2 Rubel. In Kjachta, 3 bis 4 Rubel; Pfoten das Paar 25 bis 50 Kopeken.

Wasserwiesel, (Lutreola), russisch Norka, ist ein kleines Wasserthier, von der Größe eines Marders, aber länger und schöner von Haaren; das Fell ist nur ein wenig geringer, als das vom Zobel. Der gewöhnliche Preis zu Orenburg ist 13 Kopeken.

Wasserratten, werden in braune und schwarze unterschieden, und zu Kjachta gehandelt. Der Sack dieser Felle gilt 4 bis 10 Rubel. — Von Wieseln, einer Gattung kleiner Hermeline, sehe man das Mehrere unter dem Artikel Wiesel.

Eben so von wilden Katzen, Steinkatzen, Wölfen, Zobeln, und Zieselmäusen.

Je schöner und feiner von Haaren die Felle jeder Sorte ausfallen, desto theurer werden sie bezahlt. Indessen ist gewiß, daß auch oft gewöhnlicher Marder für ächten Zobel, und manches schlechte Zobelfell, das durch künstlichen Anstrich veredelt worden ist, für ein feines ausgebracht wird. Ueberhaupt muß man den Russen den Ruhm lassen, daß sie ausgelernte Meister im Sortiren und Zurichten der Pelzwaaren, und im Färben des Rauchwerks sind. Sie verstehen diese Arbeit so gut, daß sie im Stande sind, sogar Kenner hinters Licht zu führen. Die Leute machen aus einerlei Art Fell unterschiedliche Gattungen Pelze. So verfertigen sie z. E. aus dem schmalen sehr dunkeln Streifen über dem Rücken der Eichhörner einen besondern Pelz, einen andern aus den Seitenstücken, und wieder einen besondern aus lauter Bauchstücken. Und so machen sie es auch mit den Fellen anderer Thiere.

Ein für Rußland sehr vortheilhafter Umstand ist unstreitig dieser, daß einige von seinen einheimischen Thierarten im Winter ihre Farbe verändern. Dieß ist besonders der Fall bei den Haasen und Eichhörnern. Jene werden im Winter ganz weiß, diese aber grau, in Sibirien ganz dunkelgrau, fast ins Schwärzliche fallend, aber im übrigen Rußland werden sie hellgrau. Indessen gilt das nur

von den gewöhnlichen russischen Haasen, die im Lande Saizi genannt werden; diejenigen aber, welche Russüc heißen, und grau sind, behalten ihre Farbe unverändert. Diese Veränderung bei manchen Arten ist die Folge des Klima's. Die Thiere, welche weniger stark sind, der Kälte zu widerstehen, müssen bei recht strenger Kälte, wenn ihre ersten dunkeln Haare abfallen, nothwendig weissere Felle erhalten.

Alle die verschiedenen Sorten russischer Pelzwaaren werden entweder Stückweise, wie das gewöhnlich der Fall bei der feineren Art zu seyn pflegt, oder in ganzen Pelzen, oder nach Decher, Hundert, nach großen oder kleinen Säcken, oder auch, wie z. E. die Genotten, Fehe- und Grauwerk, u. drgl. nach tausend Stück gehandelt. Der Decher enthält 40 Stück. Der Sack Hermelinfelle 160 Stück. Der Sack sibirisches Grauwerk, 100 Stück. Der Sack kargopolsche Fehrücken, 160 Stück, u. s. w.

Von manchen Gattungen hat man rohe, von andern zugerichtete Felle; von andern wieder beides zugleich.

Archangel und Petersburg verschicken alle Jahre eine ausserordentliche Menge Pelzwaaren in alle Gegenden der Welt. Archangel führt Hermelinfelle u. Haasen nach Holland; Haasen-Grauwerk, weisse Fuchs- Schwanen- Hermelin- Katzen- und dergleichen Felle mehr, nach Hamburg; Haasenfelle, Grauwerk, Fehschweife, Schwanen- weisse Fuchs, rothe Fuchs- und Hermelinfelle nach London aus.

Petersburg liefert erstaunlich viel Pelzwerk zum Handel, insonderheit Haasenfelle nach Lübeck, Amsterdam, Dänemark, Ostende u. Frankreich; Hermelinfelle nach Lübeck, Holland u. England; Grauwerk nach Lübeck, England, Spanien, Holland u. s. w.; Schaaf- und Lämmerfelle nach Stettin, Lübeck, Frankreich; Fuchsfelle nach Lübeck, Ostende und Schweden.

Taurien, die ehmalige Krimm, treibt einen lebhaften Handel mit Pelzwaaren, die es selbst hervorbringt, u. ausserdem noch mit solchen, die aus Rußland und Polen dahin kommen, und hernach weiter verfahren werden. Die inländischen bestehen in achterlei Gattungen, nämlich in Tilki oder Füchsen, Kurdi oder Wölfen, Gwedjen oder Eichhörnchen, Tawchan oder Haasen, Kedi oder Katzen, Bourfouck oder Dachsen, Kouzi oder Lämmerfellen, und Kaujoun oder Schaaffellen.

Die krimmischen Füchse sind geringer, als die polnischen und russischen, doch finden sich darunter zuweilen auch sehr schöne. Die krimmischen Bauern und Nogaitartaren fangen diese Thiere mit Fallen, oder schiessen sie mit Feuerröhren und Bogen, und bringen die Häute unzugerichtet zu Markte. Kaffa und Prekopi sind die Oerter, wo dieser Artikel am häufigsten zu haben ist. Die Pelzhändler in diesen Städten kaufen die rohen Häute ein, lassen sie gehörig zurichten, theilen das Fell in viele Stücke, und machen daraus sechserlei Sorten Rauchwerk.

Bogaz, ist derjenige Theil vom Halse, welcher zu Ausschlägen und Vordirungen angewandt wird. Djilgawa, ist dasjenige, was tiefer unter dem Halse abgenommen worden ist; diese Sorte wird sehr hoch geschätzt. Rafè, heißt der Theil, welcher aus der Seite und von dem Bauche geschnitten wird. Dieser dient zum Innern der Pelze. Sirt, nimmt man von dem Rücken; diese ist eine geringere und wohlfeilere Sorte. Tilki-patschassi und Kaffassi, sind die Theile vom Kopf und von den Füßen.

Die rohen ganzen und noch nicht zugerichteten Fuchshäute gelten, nach ihrer Qualität, 30 Para bis auf 2 Piaster. Die Bogaz werden gemeiniglich in Stücken, einer Spanne lang, und 3/4 Spanne breit, zu 30 bis 40 Para das Paar gehandelt. Man setzt daraus Futter zu ganzen Pelzen zusammen, und verkauft sie, nach ihrer mehr oder mindern Vollkommenheit, theuer oder wohlfeil. Es gibt ihrer von 60 bis auf 200 krimmische Piaster.

Djilgawa, wird Stück- und Tafelweise gehandelt. Der ganze Pelz gilt von 50 bis auf 500 Piaster Rafe handelt man in Tafeln. Diese Sorte gilt, nach ihrer Schönheit, 16 bis

200 Piaſter der Pelz. Sirt, iſt nur gemeiner Art; dieſe bezahlt man zu 10 bis 20 Piaſter. Patſchaſſi, gilt 10, und Kaffaſſi gar nur 5 bis 8 Piaſter.

Die Schweife von den Füchſen werden hier blos zum Auspolſtern der Ruhekiſſen und Bettmatratzen verbraucht. Von den Fuchsfellen geht von hieraus eine Menge nach Konſtantinopel, Rize und andern Plätzen in Natolien.

Wolfsfelle, werden in dieſem Lande gleichfalls roh zu Markte gebracht. Sie gelten 1 bis 2 Piaſter, je nachdem ſie mehr oder weniger ſchön ausſehen. Nur die Winterfelle ſind zum Pelzfutter tauglich. Im Sommer verliert das Thier ſeine Haare, und der Pelz wird kahl und unanſehnlich. Man bringt wohl auch zu Sommerszeit ſolche Felle zu Markte, allein ſie haben dann nur ſehr geringe Preiſe, gemeiniglich nicht über 10 bis 15 Para. Zu einem völligen Pelze werden 12 Stück Felle erfordert; man nimmt nämlich von jedem den Rücken, den Kopf und die Füße ab, und braucht dieſes alles wieder zu geringerm Futterwerk.

Die Guendjens in der Krimm ſind faſt durchgehends von der Gattung, welche Orta-Guendjen heißt. Man fängt ſie auf der Halbinſel; der größte Theil kommt von Prekop und Oczakow. Man treibt dieſe Thiere damit aus ihren Höhlen und Löchern, daß man Waſſer ſo lange hinein laufen läßt, bis ſie gezwungen ſind, herauszukommen. Ihre Felle ſind von verſchiedener Gattung. Ein vollkommener Pelz iſt gemeiniglich aus 60 Stück Fellen zuſammengeſetzt, und koſtet 3 bis 12 Piaſter. Auch dieſe Thiere werden nur im Winter gejagt; im Sommer taugen ihre Felle nichts. Die ſchönen ſchwarzen Guendjenfelle liefern Rußland und Polen.

Der Abſatz von Haaſenfellen in Rußland iſt auſſerordentlich ſtark. Man handelt ſie Stückweiſe zu 5 Aſper bis 2 Para und macht davon Pelze, die Korelkas heißen. Sie gelten 50 Para bis 2 Piaſter.

Katzenfelle gibt es fünferlei Sorten, nämlich weiſſe, ſchwarze, graue, röthliche und bunte, welche letztere auf türkiſch Alakedi genannt werden. Die weiſſen und die ſchwarzen werden nach Stück zu 20 bis 25 Para gehandelt; der völlige Pelz gilt 8 bis 9 Piaſter. Grau, röthliche und bunte, gilt die Hälfte.

Dachs- oder Bourſouckfelle gelten 15 bis 20 Para das Stück. Nur die Nogaitartaren machen hieraus Pelze; die übrigen Völker dieſes Landes verfertigen davon Ueberzüge für ihre Gewehre, wo dann das Rauhe auswärts gekehrt wird.

Pelze von Lämmerfellen (Beden) ſind in der Krimm ſehr im Gebrauch. Auch geht davon viel nach Natolien und der türkiſchen Hauptſtadt. Es gibt von dieſen weiſſe, ſchwarze, graue und röthlichte. Die grauen werden am höchſten geſchätzt; ein Futter hiervon gilt 10 bis 13 Piaſter. Auf dieſe folgen im Range die ſchwarzen und röthlichten, wovon ein ganzes Futter 8 bis 10 Piaſter koſtet. Die weiſſen ſind die geringſten; ſie gelten nur etwa die Hälfte ſo viel, als die vorhergehenden. Zu einem ganzen Futter werden 14 bis 16 Stück Felle erfordert.

Schaafpelze ſind hier zu Lande allgemein im Gebrauch. Auch unter dieſen gibt es graue, rothe und weiſſe. Sie werden gemeiniglich ſchon zubereitet, und in Pelze zuſammen genähet, gehandelt. Man nennt ſie Godjouck, oder Poſtaki. Ein völliger Pelz gilt 30 Para bis 2 Piaſter.

Taurien liefert eine ungeheure Menge Lämmerfelle, zur Beſetzung der tartariſchen Mützen; auſſer dem, was im Lande ſelbſt verbraucht wird, führt man jährlich für einige 100,000 Piaſter nach Rußland, Polen, Konſtantinopel, der Moldau, Wallachey, Rumelien, Natolien, u. ſ. w. aus, überhaupt aber nach allen Ländern, wo die Leute den Kopf auf tartariſche Art bekleiden. Dieſe Felle ſind zum Theil von ungebornen Lämmern, zum Theil auch von ſolchen die nur ein paar Tage gelebt haben. Es gibt deren von dreierlei Farbe, graue, ſchwarze und weiſſe. Die erſteren ſind die koſtbarſten; ſie werden wieder in zwei Sorten unterſchieden.

Baklatui hat kurze Haare, und

eine atlasartige Feine; die andere hat längere und dabei gekräuselte Haare. Die Preise sind nach der Güte und dem Aussehen der Waare verschieden. Es gibt Felle, die 12 bis 15 Piaster kosten, und auch geringe die zu 10 Para verkauft werden.

Ghöslewo ist der Platz, wo der größte Handel mit diesem Pelzwerk getrieben wird. Hier treffen die Kaufleute von allen Seiten zusammen, die sich mit der rohen Waare versorgen wollen. Sie lassen die Felle hernach zurichtrn; man wäscht sie erst in reinem Wasser wohl aus, hernach legt man sie in Kleien, nimmt sie heraus, und wäscht sie zum andernmale in Salzwasser. Durch diese Behandlung werden die Felle fein sanft und geschmeidig, der üble Geruch, den sie an sich zu haben pflegen, verliert sich, und die Haare bekommen einen schönen Glanz davon.

Die schönsten grauen Lämmerfelle gehen nach Polen, wo sie zur Verbrämung der polnischen Mützen dienen, die in der Form den tartarischen Kalpacken ähnlich sind. Die krimmischen Kaufleute bringen sie auf die Märkte und Messen zu Mohilow, und verhandeln sie da mit artigem Vortheil.

Die Wallachen und Moldauer suchen ebenfalls graue Felle zu ihren Mützen, die in der Form gar nicht viel von den tartarischen unterschieden sind. Aber zu Konstantinopel finden die schwarzen Felle den stärksten Abgang. Die Griechen und Armenier machen davon ihre Kalpacken.

Nächst diesen eben genannten Ländern führen Kanada und die Hudsonsbay unter den auswärtigen den ansehnlichsten Handel mit Pelzwaaren. Das erstere schickt insonderheit eine große Menge Kaninchen- Marder- Biber- Fischotter- Bären- Elents- Wiesel- und Fuchsfelle zum Handel. Die kanadischen Wiesel sind viel schöner und dunkler von Farbe, als unsere europäischen. Ein gleiches gilt auch von den Mardern. Aber die amerikanischen Fuchsfelle kommen den russischen nicht gleich. Man nennt diese Art in Kanada Chats-cerviers, wogegen die russischen Loups-cerviers heißen. Rennthierfelle kommen unter dem Namen peaux de Caribous aus Kanada. Fischotterfelle liefern Virginien und Kanada. Man nutzt die Haare davon zu Hüten.

Mit allerhand Pelzwaaren treiben in Deutschland die Städte Leipzig, Hamburg, Lübeck und Breslau einen wichtigen Handel. Zu Leipzig kommen in der Meßzeit die Rauchhändler und Kürschner aus ganz Sachsen, Schlesien, Oesterreich und andern angrenzenden Ländern, so wie die Polen, Pommern, Russen und Littauer zusammen, und kaufen oder verkaufen große Parthien dieser Artikel. Zu Leipzig kann man die russischen Rauchwaaren zuweilen eben so guten Kaufs, als von der ersten Hand von Archangel und St. Petersburg, bekommen, woran der Schleichhandel zum Theil mit Schuld seyn mag.

Mit zubereitetem Pelzwerk, mit nachgemachten oder unächten Zobeln, u. drgl. treibt Pirna in Sachsen ein einträgliches Gewerbe. Es werden daselbst viele tausend geringe Felle mit einem feinen Anstrich versehen, und hernach für ächte Waare in die Welt geschickt. Hieraus kommen besonders viele gefärbte Zobel nach Niedersachsen, ins Reich, u. s. w.

Alle Arten von Pelzwerk wollen übrigens mit Sorgfalt verwahrt seyn. Im Sommer besonders sind die Motten gefährliche Feinde dieser Waare. Das zuverläßigste Mittel dagegen möchte wohl das öftere und fleißige Ausklopfen und Kämmen seyn. Auch durch starke und wohlriechende Dinge kann man diese Insekten davon abhalten. Kühle, dunkle und luftige Oerter sind zur Aufbewahrung der Rauchwaaren die dienlichsten.

Bei Seebefrachtungen rechnet man in Rußland 6 Pack oder Tonnen Rauchwerk, anderwärts aber 5 Ballen, jeden von einem Centner im Gewicht, für die Tonne.

Penidzucker, (Saccharum penidium), eine Art Zucker, die mit Eyweiß geläutert, mit Kraftmehl vermischt, und hernach in gehörige Form gebracht worden ist. Die Apotheker und Konditors führen sie.

Penigerzeuge nennt man allerhand Arten wollener und halbseidener Gewebe, insonderheit wollene, kameelharne und halbseidene Kamelotte, Berkane, u. drgl. welche zu Penig, einer Stadt in Sachsen von vorzüglicher Güte und in Menge verfertigt werden. Es gibt dieser Zeuge von unterschiedlicher Farbe, Breite und Länge. Auf den deutschen Messen finden sie starken Vertrieb.

Penistone, eine Art wollener Tücher in England, welche in zweierlei Sorten zum Handel kommen. Forets-Whith, sind 5 1/2 Viertel Yards breit, halten 12 bis 13 Yards in der Länge und 23 Pf. im Gewicht. Sorting-Penistones, sind 6 1/2 Viertel breit, 13 bis 14 Yards lang, u. wiegen 35 Pfund das Stück.

Pequenos fuertes, im spanischen Handel die Gattung Brétagnes, welcher man in Frankreich den Namen toiles fortes gibt.

Pequins, sind glatte oder gestreifte chinesische seidene Zeuge, welche die holländische ostindische und dänisch-asiatische Kompagnie zum Verkauf bringt. Es gibt davon unterschiedliche Sorten, z. E. glatte vierdrähtige, die 2 Cobidos u. 2 Puntos breit und 38 Cobidos lang sind; diese gelten gewöhnlich 42 bis 44 holländ. Gulden; sechsdrähtige mit Streifen, von der Breite und Länge wie die vorgedachten, im Preise zu 56 bis 58 fl; sechsdrähtige glatte, auch gestreifte, 2 Cob. und eben so viel Puntos breit und 38 lang, 45 bis 55 fl.; endlich achtdrähtige glatte, nur 2 Cob für voll breit und 45 lang, zu 61 bis 63 fl. Diese Zeuge werden jetzt auch in Deutschland, unter andern in Crefeld in der van der Leyenschen Fabrik, recht gut nachgemacht. Die dänische Gesellschaft liefert vornehmlich glatte Pequins, welche 22 bis 23 1/2 Elle lang, und 1 1/6 Elle kopenhagener Maas breit liegen. Man handelt sie nach Caveling von 10 Stück, mit 4 Procent Sconto.

Auch eine Art bedruckter oder bemalter Tapeten von Glanzleinwand wird Pequins genannt.

Peralta, der sogenannte spanische Sect, ein starker weisser Wein, der in Navarra gewonnen, und häufig ausgeführt wird. Er kommt dem St. Laurent ziemlich gleich. Man führt ihn über Cadix und Mallaga aus.

Percales, Perc-ls, s. Parracals und Percales Unter diesem Namen bringen auch die Franzosen Katune aus Ostindien. Percales Moris, sind weisse Katune, die sie von Pondichery holen. Diese halten 5 bis 7 1/4 Stab in der Länge, und 7/8 bis 9/8 in der Breite.

Perches, in Frankreich grobe hanfene Leinen, die in der Provinz dieses Namens gewebt, u. theils im Reiche, theils in den Kolonien abgesetzt werden. Es gibt verschiedene Arten davon, z. E. 7/8, und 3/4 breite Etoupes, toiles à peinture, Crosforts, Mortagnes, Polizeaux, u. dgl. Man gebraucht sie meistentheils zu Servietten.

Perdrigons, eine schöne Art Pflaumen aus Provence; s. Castellanes.

Perelle, s. Orseille.

Perette, in Provenze und Italien Citronen in birnförmiger Gestalt, und mit eben solchen Stielen.

Pergament, (Membrana Pergamena) fr. parchemin, ital. carta pecora, heißt bekanntlich von der Stadt Pergamus in Kleinasien ein steifes, glattes, elastisches Leder, welches zum Schreiben, Zeichnen und Mahlen, zum Einbinden der Bücher, zu Trommeln, Paucken ꝛc. gebraucht wird. Es wird gewönlich aus Bocks Hammel Schaaf- Lämmer- und Kalbfellen verfertigt. Die allerzarteste Sorte, welche Jungfernpergament heißt, und die man besonders zu allerlei Schriften, Archivstücken, Dokumenten, u. drgl. anwendet, wird von jungen Bockhäuten gemacht. Ausser den genannten Fellen werden auch noch Esel- Wolf- Schwein- und Ziegenhäute zu Pergament zugerichtet. Das gemeine Pergament ist entweder nur auf der einen, oder auch auf beiden Seiten geschabt, oder rauh; oder auch auf der einen geglättet, als wenn es mit Firniß überzogen wäre. Das geschabte ist besonders zum Schreiben geschickt. Kälberpergament ist halb durchsichtig, daneben weisser, glätter, dicker, und den Flecken, sowie auch dem Gelbwerden weniger unterworfen, als die andern Arten. Indessen sind doch

die Hammel- und Schaaffelle die gewöhnlichsten. Aber die Materie mag seyn, wie sie wolle, so bleiben doch allemal die vornehmsten Eigenschaften dieser Waare, die Weisse, Feinheit und Steifigkeit, auch daß den Häuten die Fettigkeit wohl benommen worden sey. Das allerfeinste und schönste Pergament ist dasjenige, welches von Fellen ungeborner Thiere, oder den sogenannten Schmaasen bereitet worden ist. Es gibt auch gefärbtes Pergament, doch insgemein nur in Grün, Roth u. Gelb. Dasjenige welches zum Schreiben bestimmt ist, wird in Bögen und Quartblätter von allerlei Größe zerschnitten, und so zum Handel gebracht. Der Gebrauch des Pergaments ist übrigens sehr ausgebreitet; es wird nicht nur in Kanzleien, bei Archiven u. s. w., von Buchbindern und andern Arbeitern viel verbraucht, sondern das Kalbspergament wenden auch die Zeichner, Miniatur- und Pastellmaler in Menge zu ihren Arbeiten an. Die Orgelmacher gebrauchen es zu den Blasebälgen und andern Theilen der Orgeln, wo die Luft nicht eindringen soll. Die Apotheker, Wasserbrenner, Schneider, Knopfmacher, Posamentirer machen davon Gebrauch, jene um das Verrauchen der flüßigen starken Sachen zu verhindern; und diese, um allerhand Unterlagen davon zu machen. Die Buchdrucker machen davon ihre Pressendeckel. Fleckiges oder sonst mangelhaftes Pergament nimmt man zu Kanonenladungen. Ausserdem wird es vielfach zu Trommel- und Pauckenüberzüge, zu Sieben, zu Ueberzügen über die Koffer, u. drgl. angewandt. Sogar die Abschnittlinge und Abgänge werden fleißig benutzt. Diese, die man in Frankreich raturé oder ratissure de parchemin nennt, und die der dasige Pergamentbereiter uneigentlich colle de parchemin betitelt, dient vielerlei Künstlern u. Handwerkern zur Verfertigung einer Art Leims, die sehr klar ausfällt. Am häufigsten gebrauchen diesen Leim die Wollenmanufakturen, wo man damit die Kette der Zeuge zu steifen pflegt. Die Papiermacher leimen damit ihre Papiere; und die Wasserfarbenmaler und Anstreicher bedienen sich dieses Leims, wenn sie der weissen Farbe, dem Ocker und andern Farben, die sie auf Mauer- oder Getäfelwerk auftragen, eine gute Haltbarkeit geben wollen. Auch die Bildhauer, Vergolder, Steifleinwandmacher bedienen sich des Pergamentleims zu ihren Sachen. Es wird mit diesen Pergamentabgängen, besonders in Frankreich, ein ziemlicher Handel getrieben, weil man da viel in den Wollenfabriken gebraucht. Der Artikel wird nach dem Gewicht, und zwar im Kleinen Pfundweise, im Ganzen nach Sachees, Säcken oder Quintals und Centnern gehandelt.

Das französische Pergament ist in Ballen von 3 Quintalen. Die Provinzen, welche das meiste davon liefern, sind Berry, Normandie, Picardie, Limousin, Vivarais, Dauphine, Languedok, Lyonnois und Poitou. Die Botte Parchemin en cosse oder croute, Pergament, das nicht geschabt ist, enthält 5 Dutzend Häute. Parchemin raturé, geschabte Sorte, handelt man bei Cahiers von 4 Häuten und Bottes von 18 Cahiers. In Deutschland wird zu Breslau, Danzig, Frankfurt am Mayn, und in der Grafschaft Bentheim besonders zu Schüttdorf viel Pergament gemacht. Auch England liefert schönes Pergament. Es wird da in Rollen von 5 Dutzend Häuten, oder 60 Stück, gehandelt. Der Artikel wird häufig nach Italien, Spanien und Portugal ausgeführt.

Die Oelpergamente (die Oel- oder Rechenhäute) welche man als Tafeln zum Schreiben benutzt, können von verschiedener Farbe seyn. Ein solches Pergament hat einen Gyps- oder Kalkgrund und einen Oelanstrich. Auf einige davon kann man am besten mit Bleystift Schreiben und Zeichnen, auf andern mit Silberstift, wieder auf andern mit Rothstift, noch auf andern auf Schieferstift ꝛc. Auch aus Leinwand, aus dünnem Tuche u. aus starkem Papier macht man ein ähnliches Pergament durch dieselben Mittel. Papier besonders schickt sich sehr gut zu solchem Pergament; es ist auch viel wohlfeiler, als Lederpergament.

Pergamentleim, s. Leim und Pergament.

Pergamentpapier, Velinpapier, s. Papier.

Periclimenum, s. je länger je lieber, und Geißblatt.

Péridot heißt in Frankreich eine Art Smaragd, welche härter als der gewöhnliche ausfällt. Dieser Stein ist sehr rein, nimmt auch eine gute Politur an, läßt sich aber nur schwer schneiden.

Periemoenemolam-Caatjes, sind weisse Katune, die von der holländ. ostind. Kompagnie nach Europa gebracht werden. Sie bestehen aus sogenannten Ponnicali, welche 1 5/8 Ellen breit, und 18 3/8 Ellen lang sind. Das Stück davon kostet gemeiniglich 11 7/8 bis 13 fl. Periemoenemolam Caatjes Mannapar, sind von gleicher Länge und Breite, wie die vorgenannten, und gelten 12 fl. in holländisch. Bankgelde.

Perigneux, in Frankreich ein schwarzes und schweres Mineral, fast wie Steinkohlen, das aus England u. der Dauphine in großen Stücken zum Handel kommt. Die Töpfer gebrauchen es zur Glasur, vornehmlich die Emailkünstler und Goldschmiede zum sogenannten Amuliren.

Periquito, s. Papagey.

Perkales ist eines der schönsten weissen Baumwollenzeuge von der Coromandelsküste und Bengalen. Es hat eine pergamentartige oder seidenartige Oberfläche. Das Schalende hat zu oberst 2 Streifen Goldfäden, die einen Fingerbreit von einander entfernt sind. Zwischen ihnen ist noch ein besonderes Zeichen.

Perlasche, heißt die allerbeste und reinste Gattung der ungarischen Potasche.

Perle, s. Parisienne.

Perlen, (Perlae, Margaritae, Uniones) fr. la perle, sind weisse, harte, runde, oder höckerigte, in allerhand Muscheln, besonders in der Miesmuschel, Klaf- oder schwarzen Flußmuschel, (Mya margaritifera L.) entstandene Körper, die ihrer Seltenheit wegen mit unter die Schmuckwaaren und unter die Kostbarkeiten gerechnet werden. Der Ursprung der Perlen soll nicht, wie man lange Zeit geglaubt hat, von einer Art Gebrechen oder Geschwulst herrühren, sondern die Perlen sollen ein bloßes Verwahrungs-Mittel seyn, durch das sich die Muscheln gegen die Seewürmer, welche die Schaale durchbohren wollen, zu schützen suchen. Daher bemerkt man unter jedem Perlenansatz eine gebohrte Oeffnung in der Schaale. Die Perlen finden sich nicht nur in den Muscheln und Austern, welche in der salzigten See sind, sondern auch in denen, welche man in süßem Wasser, in Seen und Strömen antrifft; obgleich, entweder aus Nachläßigkeit, oder weil man den Fischen allzusehr nachstellt, oder aus andern nicht bekannten natürlichen Ursachen, nicht in allen Meeren u. Gewässern, wo man Muscheln und Austern findet, Perlen gefischt werden. Letzteres geschieht nur in den ost- und westindischen Meeren, und in einigen Gegenden von Europa.

Im Orient sind an vier Orten berühmte Perlfischereien, nämlich 1) um der Insel Bahrem oder Bahrein im persischen Meerbusen; 2) bei der Stadt Katif an der Küste des glücklichen Arabiens, nicht weit von Garifa, der erstgedachten Insel gegenüber; 3) bei Manar auf der westlichen Küste der Insel Zeilon, in der Meerenge zwischen Zeilon und der Küste von Madura, oder an der sogenannten Perlenküste; und endlich 4) an der Küste von Japan oder Schapan. Die letztere wird jedoch, weil die Eingebornen aus diesen Kostbarkeiten sich nicht viel machen, nicht stark betrieben. Die amerikanischen Perlenfischereien sind fast alle in dem großen amerikanischen Meerbusen, längs der Küste des festen Landes. Es gibt ihrer fünf, die von Osten gegen Westen hin, so folgen: 1) die bei Cubagna, einer Insel 5 Meilen von Neuandalusien, und 160 Meilen von St. Domingo; 2) die auf der Insel Margarita, eine der Caraiben, die wegen ihres Ueberflusses an schönen Perlen, lange Zeit sehr berühmt war, wovon die Bänke aber jetzt schon sehr er-

schöpft seyn sollen; 3) bei Comogate in Tierra firma; 4) am Rio de la Hacha, oder zu Rencheria; und 5) zu Santa Marta auf derselbigen Küste. Der Perlenfang in dem Meerbusen von Panama ist vor Zeiten beträchtlich gewesen; die daselbst gefischten Perlen sind mit denen von der Insel Marguarita und den ostindischen für gleiche Preise verkauft worden. Jetzt bringt man von hieraus nur wenige nach Europa; man schickt sie größtentheils nach Peru, wo sie guten Abgang finden.

Seit einigen Jahren hat man auch auf der Halbinsel Californien sich auf die Perlenfischerei gelegt. Die dasigen Perlen sollen an Menge und hellem Wasser die von Panama übertreffen. Ueberdies sind sie da auch viel leichter zu fischen, als an den orientalischen Küsten, wo sie oft 60 Fuß tief gesucht werden müssen; hier aber nur 18 bis 20 Fuß. — Es giebt zwar noch einige andere Perlfischereien im Südmeere und an der Küste von Brasilien, allein sie haben doch nicht viel zu bedeuten.

Noch müssen wir der Perlenfischerei gedenken, die an den philippinischen Inseln, auf Jolo oder Scholo, welche die Holländer die Perlinsel nennen, getrieben wird. Sie nimmt da ihren Anfang, wenn die West- und Nordwest-Winde aufzuhören pflegen, und andere an ihre Stelle treten. Kurz vorher herrscht in der See eine gänzliche Stille; sie ist dann so ruhig, daß man sehr tief hinuntersehen, und wer gute Augen hat, auf 40 bis 50 Fuß tief die Gegenstände unterscheiden kann. Die Bewohner der Insel Scholo nehmen diesen Zeitpunkt wahr, und vergessen vor allem nicht, sich die Augen mit Blut von einem weissen Hahne zu waschen, welches, wie sie dafür halten, ein sehr scharfes Gesicht verleihen soll. Da diese Leute geschickte Taucher sind, und in dieser Gegend die Perlmuscheln häufig gefunden werden, so ist auch der Fang hier gut. Man findet hier oft Perlen von der Größe einer Haselnuß und darüber. Die Holländer handeln sie größtentheils, und treiben damit einen vortheilhaften Handel nach Ostindien, wo die Frauenzimmer noch mehr, als in unserm Welttheile, in diesen Schmuck verliebt sind.

In Europa sind die Perlfischereien an einigen Orten auf der schottländischen Küste, z. E im Konnelgewässer in der Provinz Cromarty, und die in dem Ilzfluß in Bayern berühmt; die letztern geben die sogenannten Passauer Perlen. Alle andern Perlfischereien in unserm Welttheile, z. E. die man in Liefland und Ingermannland besitzen will, wo Perlen in frischen Bächen, die lebendiges Quellwasser und kiesigten Boden haben, gefunden werden; in Schweden, Dänemark, Norwegen, Jütland, bei Koldingen, in Polen, Böhmen im Ottawarfluß in Schlesien, dem Voigtlande, Erzgebirge, zu Großhartmannsdorff und Freiberg, in der Lausitz im Queisfluße, bei Augsburg, Frankfurt am Mayn, in Lothringen, Frießland u. s. w., sind von keiner Bedeutung.

Von der ostindischen oder orientalischen Perlenfischerei wollen wir hier Einiges bemerken. Bei der Insel Bahrem und der Stadt Katif nimmt der Perlenfang mit den ersten Tagen des Junius seinen Anfang; auf Zeilon und der Perlenküste zu Ende Aprils oder mit Anfange des Maymonats. Je häufiger es in einem Jahre zu regnen pflegt, desto ergiebiger ist auch der Perlenfang. Man fischt die Muscheln 4 bis 12 Klafter tief auf dem Grunde des Meers, und würde wahrscheinlich in allen Meeren ohne Unterschied solche Muscheln in Menge antreffen, wenn nur die Tiefe der offenen See diese Fischerei zuließe. Man muß deswegen hierzu seichte Stellen oder Bänke wählen. Manchmal kommen an den Bänken 100 und mehr Fischerbarken zusammen. In den größten befinden sich zwei Taucher, in den kleinen nur einer. Jede Barke geht vor Sonnenaufgang mit einem Landwinde, der dann niemals ausbleibt, von der Küste in See, und kommt gegen Mittag mit einem Seewinde, der auf jenen eben so regelmäßig folgt, wieder nach Hause. Die Bänke, wo die Fischerei

unternommen wird, sind 5 oder 6 Meilen vom Lande entfernt. Wenn die Fahrzeuge an Ort und Stelle anlangen, dann bindet man dem Taucher, der sich nackend ausgezogen hat, unter den Armen ein Tau um den Leib, dessen Ende an der Barke fest gemacht bleibt, und unter die Füße bindet man ihm einen Stein von 20 oder 30 Pf., damit er desto hurtiger zu Boden komme. Die Ohren und Nasenlöcher sind mit Baumwolle zugestopft, an dem einen Arme aber ist ein in Oel getauchter Schwamm gebunden, den der Mensch beim Athemholen an den Mund hält, um Luft ohne Wasser dadurch einziehen zu können. Er nimmt auch ein Messer mit sich, um damit die Austern von den Felsen abzulösen, nebst einem Korbe oder Netzbeutel, sie da hinein zu sammeln. Wenn der Korb oder das Netz voll ist, oder wenn der Taucher spürt, daß er nicht länger unter dem Wasser aushalten könnte, so bindet er den Stein an den Füssen los, und schüttelt das Tau, das er um den Leib hat, dadurch gibt er ein Zeichen, daß man ihn wieder an Bord ziehen soll. Dies thut man nun so eilig als möglich. Jeder von den Tauchern geht in den 10 oder 12 Stunden, (so lange nämlich der Fang am Tage währt) verschiedene Male auf den Grund, so daß ihm nur wenig Zeit zum Ausruhen gelassen wird. Man pflegt daher auch wohl mehrere Taucher mitzunehmen, damit sie einander bei dieser mühseligen Arbeit ablösen können. Unterdessen gehen doch immer viele verloren, indem manche ertrinken, andere ersticken, u. noch andere von Hayfischen oder Seehunden im Meere verschlungen werden. Wenn die Barken wieder ans Land gekommen sind, so verkaufen diejenigen unter den Fischern, die Geld gebrauchen, ihren Fang den Augenblick; die andern aber heben alle ihre Austern so lange auf, bis die Perlenfischerei völlig vorüber ist. Man legt sie entweder in Sand, oder schlägt sie in Tonnen, wo sie theils selbst sich öffnen und verfaulen, theils mit Messern aufgemacht werden, alsdann kommen die Perlen zum Vorschein, die sie bei sich haben. Diese werden fleißig herausgesucht u. gereinigt. Die Anzahl der Perlen ist nicht bei allen gleich, indem einige Austern viele, andere weniger, und viele gar keine bei sich haben. Gemeiniglich hat jede Perlmutter 10 bis 12 Stücke bei sich. Die vollkommenste liegt immer zuerst; die übrigen aber unter der Auster auf dem Boden der Schaale. Nachdem die Perlen gereinigt und abgetrocknet worden sind, so schlägt man sie durch neun verschiedene Siebe, die nach den unterschiedlichen Graden der Größe dieser Perlen engere oder weitere Löcher haben, wodurch man sie leicht sortiren kann; hernach werden sie aufgehoben oder verhandelt. — Die amerikanische Perlfischerei geschieht gewöhnlich vom März bis in den Oktober.

Was den Preis der Perlen in Indien immer erhält, ist besonders dieser Umstand, daß sie nach einer Reihe von Jahren die schöne Weisse verlieren, und gelb werden. Zwar verstehen die Indier die Kunst, sie wieder weiß zu machen; den ursprünglichen Glanz aber, der so vortrefflich in die Augen fällt, können sie ihnen nicht wieder geben. Die alten sehen gegen die neugefischten nur matt aus. Die Perlen des Orients, vornehmlich diejenigen, welche im persischen Meerbusen und an den Küsten von Arabien gefischt werden, sind im Handel sehr gesucht. Sie sind klar, unvergleichlich glatt, und von blendender Weisse. Die amerikanischen fallen meistens ins Grünliche. Diejenigen, welche aus verschiedenen Gegenden in Europa gebracht werden, sehen gegen jene nur matt aus; sie werden viel leichter schmutzig und gelblich.

Die Perlen sind von Gestalt Kegelrund, länglichtrund, birnförmig, oder höckericht und ungleich geformt; letztere nennt der Franzose Baroques. Man hat Stück- oder Zahlperlen, Unzen- oder Lothperlen, Brockenperlen, oder Kartenperlen. Die erstern sind durchaus gleich. Brockenperlen sind zwar ungleich und eckigt, haben aber doch eine beträchtliche Größe, und stehen im Werth nur der erstern Sorte

nach. Kartenperlen heißen diejenigen, welche auf einer Seite flach sind. Ihre Vollkommenheit, sie mögen nun von der einen oder von der andern dieser Sorten seyn, besteht in dem vorzüglichen Glanze und in der Klarheit ihres Wassers. Die ganz weissen werden in Europa am höchsten geschätzt. Dagegen werden in manchen Gegenden von Arabien und Ostindien diejenigen vorgezogen, welche ins gelbliche spielen. Und so gibt es auch wieder andere Länder, wo diejenigen, welche ins aschgraue oder schwärzliche fallen, beliebt sind. — Parangonperlen, nennt man die von ungewöhnlicher Größe.

Unter den runden sind die großen Zahlperlen mit begriffen. Kopfperlen sind fast rund. Birnförmige Perlen sind länglicht wie die Frucht, von der sie den Namen führen. Perlaugen sind halbkugelförmig, oder paukenförmig. Zwiebelförmige sind nicht ganz rund. Barockperl. sehen walzenförmig, platt, schief ꝛc. aus. — Die Perlen werden übrigens nicht nur nach ihrer Größe, sondern auch nach ihrem Aussehen geschätzt.

Saamenperlen, die noch nicht gebohrt sind, und zum pulverisiren angewandt werden, kosten etwa 1 Rthlr. 12 Gr. sächsisch die Unze. Schöne Saamenperlen, die zum Sticken oder zu kleinen Halsbändern gebraucht werden, kosten 3 1/2 Rthlr; etwas größere von dieser Art, 6 Rthlr; noch größere, 7 Rthlr. 12 Ggr.

Von höckerichten, oder Baroqueperlen, sind die Preise, wie hier folget:

Wo ihrer gegen 500 Stück auf die Unze gehen,	10	Rthlr.		
400	15	-		
300	20	-		
200	25	-		
150	37	-	12	Ggr.
120	45	-	—	-
100	60	-	—	-
80	87	-	12	-
60	112	-	12	-
40	200	-	—	-
30	250	-	—	-

Vollkommen runde Stück- oder Zahlperlen:

Das Stück von 1/2 Grain im Gewicht		1	Ggr.
1		1 1/2	-
1 1/2		4	-
1 3/4		6	-
2		10 1/2	-
2 1/4		12	-
2 1/2		18	-
2 3/4	1 Rthlr.	—	-
3	1	- 6	-
3 1/2	2	- —	-
3 3/4	2	- 12	-
4 Grain oder 1 Karat	3	- —	-
4 1/2	4	- —	-
5 Grain oder 1 1/4 Karat	5	- —	-
5 1/2	6	- —	-
6 Grain oder 1 1/2 Karat	7	- 12	-
6 1/2	9	- —	-
7 Grain oder 1 3/4 Karat	10	- 12	-
7 1/2	12	- 12	-
8 Grain oder 2 Karat	15	- —	-
8 1/2	18	- —	-

Vollkommen runde Stück- oder Zahlperlen:

Das Stück von	9	Grain oder	2 1/4	Karat	20 Rthlr.	—	Ggr.
	9 1/2	. . . .			25	- —	-
	10	Grain oder	2 1/2	Karat	27	- 12	-
	10 1/2	. . . .			28	- 18	-
	11	Grain oder	2 3/4	Karat	32	- 12	-
	12 1/2	. . . .			37	- 12	-
Das Stück von	13	Grain oder	3 1/4	Karat	45 Rthlr.	—	Ggr.
	14	- -	3 1/2	-	52	- 12	-
	15	- -	3 3/4	-	70	- —	-
	16	- -	4	-	75	- —	-
	17	- -	4 1/4	-	95	- —	-
	18	- -	4 1/2	-	100	- —	-
	19	- -	4 3/4	-	107	- 12	-
	20	- -	5	-	125	- —	-
	21	- -	5 1/4	-	150	- —	-
	22	- -	6 1/2	-	175	- —	-
	23	- -	5 3/4	-	225	- —	-
	24	- -	6	-	275	- —	-
	25	- -	6 1/4	-	312	- 12	-
	26	- -	6 1/2	-	330	- —	-
	27	- -	6 3/4	-	350	- —	-
	28	- -	7	-	500	- —	-
	29	- -	7 1/4	-	625	- —	-
	32	- -	8	-	750	- —	-
	36	- -	9	-	875	- —	-
	40	- -	10	-	1000	- —	-

Birnförmige Perlen sind verhältnißmäßig wohlfeiler als jene.

Man macht die Perlen durch Kunst nach. So besaß Jemand auch das Geheimniß, aus kleinen und unansehnlichen Perlen große zu bilden. Diese kann man aber doch, wenn man nur einigermaßen Kenner ist, durch den bloßen Augenschein, so wie durchs Gewicht, gar leicht unterscheiden. Die falschen Perlen oder Glasperlen sind zu Paris um das Ende der Regierung Heinrich IV. von einem gewissen Jaquin erfunden worden. Es lebt dort noch einer von dessen Nachkommen, der mit diesem Artikel einen großen Handel treibt. Diese Perlen werden aus Kügelchen von geblasenem Glase gemacht, mit Wachs gefüllt, u. mit Schuppenessenz von einem kleinen Fische, der Abelette heißt, orientirt. Das Geheimniß bleibt bei der Familie.

Unächte Perlen oder Glas- u. Wachsperlen, schicken Paris, Venedig, Nürnberg, und noch einige andre Oerter, in großer Menge zum Handel. Man hat ihrer von verschiedenen Nummern und Formen; unter andern runde, längliche, glatte, gedruckte, weisse, rothe, gelbe, blaue, grüne, violette, silberfarbene, u. s. w. Man handelt sie Dutzend- und Großweise. Die mit Wachs ausgefüllten zieht man von Paris, die leeren von Nürnberg und Murano, die mit feiner Hausenblase aus Mayland u. s. w.; s. auch Glasperlen.

Perlmutter, (Mater perlarum) fr. la nacre de perle, ist die Schaale der Perlmuschel. In diesem Schaalengehäuse wohnt das Thier, das nicht sowohl durch sich selbst, als durch seine Wohnung und deren Ausflickung, wichtig ist. Die Muschel ist platt, fast rund, und an der einen Seite, wo beide Schaalen zusammen verbunden sind, queer abgeschnitten. Sie halten oft wohl einen Schuh in der Breite und Länge, und sind bis auf einen Finger dick. Von aussen sind sie gelbgrau oder bräunlich, dabei rauh und ungestaltet, welches jedoch nur von der äussersten dünnen Fläche

gilt, die leicht weggenommen werden kann; inwendig aber haben sie einen silberfarbenen Glanz, der an Schönheit dem Glanze der Perlen nichts nachgibt. Bisweilen ist die innere Oberfläche mit Warzen oder Auswüchsen besetzt, die perlenartig aussehen, u. französisch Loupes de perle genannt werden. Die Juwelierer verstehen die Kunst, diese anstatt der ächten Perlen einzufassen, und dafür anzubringen. Ueberhaupt aber wird das Material zu Messer- und Gabelgriffen, Eventaillen, Dosen, Spielmarken, Zahnstochern, Bestecken, zu eingelegter Arbeit, u. dergl. angewandt.

Die Perlmutterschaalen liefern uns England und die holländisch-ostindische Gesellschaft im Großen. Die aus England werden nach Centnern, die übrigen Stückweise gehandelt.

Perlenseide, eine sehr feine Sorte persischer Seide, die man über Smyrna erhält.

Perlgraupen, Perlgerste, sind die ganz runden feinen Graupen, die man vorzüglich schön aus Holland, von Nürnberg, Ulm und Frankfurt a. Mayn erhält; s. Graupen.

Perlis, ein wollenes zu Mühlhausen fabricirtes Zeug.

Perlkantillen nennt man die schraubenförmig gezogenen Gold- und Silberfäden; s. Cantillen.

Perlsand heißt ein feinkörniger runder glänzender Quarzsand, wie man ihn zu Sanduhren gebraucht.

Perlweiß s. Bleyweiß.

Pernambukholz s. Brasilenholz.

Perpetuane, Perpetuel, Perpetuelle, Sempiterne, eine breite Sersche, oder ein wollenes geköpertes Zeug, das seinen Namen davon hat, weil es ausserordentlich dauerhaft seyn soll. Es gehört zur façonirten Fußarbeit; der Grund und die Figur sind von verschiedener Farbe. Es wurde zuerst in England erfunden, und zu Colchester und Exceter in großer Menge gewebt; hernach hat man es in Frankreich an verschiedenen Orten, so wie in andern Ländern nachgemacht. Beauvais und einige andere Oerter in Languedok liefern jetzt diese Zeuge sehr häufig, besonders nach Spanien, Italien und der Levante. Bailleul im französischen Flandern führt auch stark diese Waare aus. Es gibt davon unterschiedliche Sorten. Perpétuane en nature, ist besser und feiner, aber auch verhältnißmäßig höher im Preise, als Moindre perpétuane, die 5/4 in der Breite hält, und für 24 Patards in flämischem Gelde verkauft wird. Brugnière bei Castres liefert breite Perpétuanen, die 1/2 Stab breit, 22 bis 24 lang sind; ferner schmale Sorte, welche 2 Zoll und 6 Linien weniger in der Breite halten, in Stücken von 20 bis 22 Stab Länge. Lisle in der Grafschaft Avignon schickt viel von diesem Artikel über Aix, Avignon und Marseille zum Handel, insonderheit nach allen Gegenden in Provence, ins Genuesische und nach ganz Italien. Diejenigen, welche man nach Spanien bestimmt, ordnet man in Sortimenter, die aus 40 Stücken von vielerlei Farbe bestehen; nämlich aus 5 schwarzen, eben so viel muskusfarbenen, 15 papageygrünen, und eben so viel Himmelblauen. Diese Sorte ist 5/8 oder 3/4 Stab breit, und 20 Stab lang. Auch nach der Levante, besonders nach Konstantinopel und Smyrna, führen die Franzosen häufig diese Zeuge aus. Die Farben müssen dann in Purpurroth, Grün, Violett, Karmesinroth, Scharlachroth, Fleischfarbe, Zimmetbraun und Himmelblau, sortirt seyn.

Zu Rheims macht man halbseidene glatte und gemusterte Perpetuels, die 1/2 Stab breit sind, und wovon die Aune 4 Livres 12 Sols, bis 5 Livres kostet. Diese Sorte wird zu allerhand Kleidungsstücken verbraucht.

Holland liefert starke und leichte Sorten Perpétuane, die besonders zu Unterfutter unter Kleider dienen. Diese sind 3/4 bis 13/16 der brabanter Elle breit, und 70 bis 80 Ellen lang.

Auch in verschiedenen deutschen Manufakturen wir dieses Zeug gemacht.

Perriere, eine der ersten und besten Sorten des Burgunderweins, die man in der Gegend um Nuits gewinnt.

Perrigny, ein Burgunderwein von der vierten Klasse, die Auxerre liefert.

Perroquet, s. Segeltuch.

Perses, heißt in Frankreich eben das, was wir in Deutschland gedruckte oder gemalte Zitze nennen: eigentlich eine feine Gattung dieser Zeuge, die vor Zeiten aus Persien zum Handel gekommen sind

Persica malus, s. Pfirschen.

Persicaria, s. Flöhkraut.

Persiko, heißt derjenige Brantwein, Rosoglio und Likör, der von oder eigentlich über Pfirschkerne abgezogen worden ist.

Persichino, s. Marmor.

Persienne, ein seidenes Zeug, aus zwei Ketten zusammen gesetzt, von welchen die eine Atlas, die andere Gros-de-Tours bildet. Die Atlaskette, welche den Grund macht, ist gewöhnlich braun von Farbe, die andere weiß oder von einer andern zarten Farbe, welche gegen den Grund absticht. Das Zeug ist mit großen Mustern und broschirten, mehr oder weniger reichen Blumen. Es wird jetzt nur noch zu Möbeln und Kirchenornat gebraucht. Die Breite ist 11/24 Stab. Es kommt vorzüglich aus Haarlemer Manufakturen, s. auch Baumwollenzeuge.

Persimonpflaume, virginische Dattelpflaume, Pischamin, ist die eßbare Frucht des in Amerika einheimischen Persimonpflaumenbaumes (Diospyros Virginiana). Das sehr dauerhafte Holz dieses Baumes wendet man zu Tischlerarbeiten an.

Persio, rother Indig, engl. Cudbear, ein dunkelrothes Pigment, wodurch man beim Blaufärben nicht blos ein drittel Indig spart, sondern wodurch auch das Blau viel feuriger, glänzender, und dauerhafter wird. Derselbe Färbestoff hilft auch sehr vortheilhaft bei Purpur, Pompadour, Violet, Lillas, Braun, und überhaupt bei allen Farben, welche eine röthliche Schattirung verlangen. Wenn man die Hälfte Cochenille dazu nimmt, so kann man sehr echt Carmoisin damit färben; auch bei dem sogenannten Halbscharlach ist der Persio sehr anwendbar. Er ist zum Schauen, Aufsetzen, oder Abdunkeln wohlfeiler, als Orseille, Fernambuck, Blauholz und dergl. Vorzüglich wird er auf Wolle und auf Seide gebraucht.

Man bereitet den Persio aus verschiedenen Flechtenarten, besonders aus Lichen tartareus und calcareus. Man reibt die Pflanzen zu Pulver u. thut sie so mehrere Monate lang in Urin. Die Holländer in Schottland nennen dieses Pigment corcar, die Engländer cudbear (weil der Erfinder Cuthbert geheißen haben soll). In Glasgow und Leith wird ein ausgebreiteter Handel damit getrieben. Die Deutschen erhalten es echt, aus der Persiofabrik des Herrn Streiber zu Eisenach.

Persische Seide s. Seide

Perspective s. Fernröhre.

Perrücke, fr. la perruque, bekanntlich ein auf verschiedene Art gebildeter Kopfaufsatz von fremden Haaren, welche an einem Netze oder Gewebe angeheftet sind, so daß man sie für eigene Haare halten könnte. Man macht sie nicht nur von Haaren der Menschen und Thiere, sondern auch von Seide, Baumwolle, Zwirn, Wolle u. dergl. Gegenwärtig sind sie indessen nur noch in wenigem Gebrauch.

Perte, eine Gattung hanfener Leinen, die um Vitre und la Guerche in Bretagne gewebt werden; eigentlich eine Nachahmung der ähnlichen Gewebe von Perth in Schottland. Die französische Sorte geht meistens über Dinan ausser Land. Man bringt sie größtentheils ungebleicht, oder doch nur halbgebleicht zu Markte. Ihre Breite ist 3/4 pariser Stab. Die feineren Sorten werden zu Betttüchern, die gröbern aber zu Segeltüchern verbraucht. Man handelt sie an Ort und Stelle nach aune courante de Brétagne, welches Maas zu dem pariser Stab, wie 8 zu 7 sich verhält. Die schottländische Gattung geht in ausserordentlicher Menge nach Amerika.

Peruanischer Balsam, siehe Balsam.

Peruanische Rinde, s. Chinarinde.

Peruanische Wolle, fr. laine de Pérou, eine Gattung rother und weisser Schaafwolle, die in Peru im spanischen Amerika gewonnen, und über Cadix zur Handlung gebracht wird. Beide Sorten verarbeitet man zu feinen Hüten. Die weisse ist die vorzüglichste. Sie wird Pfundweise gehandelt, und gilt gewöhnlich 11 bis 12 Realen. Man muß diesen Artikel nicht mit der Pacumnos- Vicunja- oder Vigognewolle verwechseln, die ganz verschiedener Art ist.

Perugino, oder Perugini, heißen gewisse Wollenzeuge, die zu Gera im Voigtlande verfertigt werden. Sie liegen eine leipziger Elle breit, und sind 50 bis 90 Ellen lang.

Peruvianischer Balsam s. Balsam.

Peruvianische Rinde s. Chinarinde.

Peruvianische Wolle s. Peruanische Wolle.

Peruvienne, ein seidenes schweres, auf Droguetart gewebtes Zeug, mit kleinen Blumen, Streifen und Gittern, das besonders zu Sommerkleidern für Kavaliere, zu Westen, Ueberzügen der Mützen, polnischen Frauenspelzen, Schlafröcken u. drgl. angewandt wird. Es gibt auch reiche Peruvienne in Gold und Silber. Sie sind durchgängig 15/16 leipziger Elle breit. Man macht sie zu Lyon und Tours, in Deutschland zu Krefeld, Berlin, ꝛc.

Pesans, nennt man in Frankreich ein paar Sorten Glasperlen oder Korallen, die zum afrikanischen Handel gebraucht werden. Sie sind rund und wie Perlen gebildet. Ihre Farbe ist entweder gelb oder grün. Sie halten im Durchmesser noch nicht völlig 3 Linien.

Pessots, sind geköperte wollene Serschen, die besonders in Languedok um Alais, St. Hypolite, und an mehreren andern Orten gewebt werden. Man richtet die Zeuge hernach entweder zu Pessots façon de Montauban, Demi-Londres, oder zu andern Sorten, zu. Sie sind 4 Pans weniger einen Zoll breit, und 26 Cannes lang. Man führt sie insonderheit nach Spanien und Italien aus.

Pestil, in den Gegenden am schwarzen Meere Pflaumenmus, das zur Dicke eines Teiges eingekocht worden ist, und stark verfahren wird.

Pestilenzwurzel, Neunkraft, großer Huflattich, (Tussilago petasites) fr. le rue de chèvre, ein schönes großes Gewächs, dessen weißrothe Blumen gleich einem Kegel beisammen wachsen. Die Wurzel ist ästig u. dick, innerlich weißlich, auswendig aber bräunlich. Das Gewächs kommt besonders an feuchten Orten hervor. Die Wurzel wurde sonst in der Medizin gebraucht.

Pestzni, in Rußland die Eis- und Steinfüchse. Man nennt sie auch Pesez oder Peszi.

Petenuche, auch sonst galette de cocon, in Frankreich eine Art seiden Wergs, welche noch geringer als Floretseide ist. Doch findet auch sie, wenn sie gehörig gewunden, gefärbt und zugerichtet worden ist, ihren Verbrauch. Man macht daraus allerhand geringe Zeuge, Bänder, Livreetressen u. s. w.

Petermann, s. Beedermann.

Peter Semens, Peter simens, oder Semenswein, s. Pedra Ximenes und spanische Weine.

Peter semens vom Cap. s. Capweine.

Petersilge, Petersilien, Eppichkraut, (Apium sativum Petroselinum) fr. le persil, herbe de Persil, ein bekanntes Küchenkraut, von welchem zweierlei Sorten vorkommen: Petersilien mit glattem, und andere mit krausem Blatte. Die Wurzeln sind lang, mit vielen Zasern oder Nebenwurzeln. Sie haben einen guten, dabei etwas scharfen Geruch und Geschmack. Diese Wurzeln sowohl als das Kraut bekommen verschiedenen Theilen des Körpers, besonders der Leber, dem Milz und Magen recht wohl, daher sie wider Verstopfungen der Eingeweide, und drgl. gebraucht werden. Der Saame wird gegen den Stein verschrieben.

Eine andere Art Petersilge, welche

unter dem Namen der macedonischen Petersilge bekannt ist, hat Blätter wie der Epheu, nur etwas kleiner und dünner, dabei einen dikken und ästigen Stengel, aus welchem die Aeste hervorwachsen. Die Blumen sind weiß, und der Saame, welcher auch allein gebräuchlich ist, sieht länglichter als der von der gemeinen Petersilge aus, hat eine schwarzgrüne Farbe, einen scharfen gewürzhaften Geschmack und Geruch. Er wird seiner magenstärkenden und gifttreibenden Kraft wegen in der Medizin angewandt.

Bergeppich, Bergpetersilge, (Apium oder Petroselinum montanum) wächst an bergichten, sandigen und steinreichen Orten. Der Saame sammt der Wurzel wird wie die vorstehenden benutzt. — Gemeiner Eppich, (Eleoselinum, Paludapium, Apium palustre) wächst an sumpfigten Orten. Die Blätter sehen der Gartenpetersilge ähnlich, doch sind sie größer, schön grün, und recht saftig, auch von starkem Geruch. Wurzel und Saame kommen in die Apotheken.

Petester, s. türkische Weine.

Petit à la main, s. Papier.

Petit-Arles, s. Arles.

Petit Atlas, eine französische Papiersorte 26 Zoll 4 Linien breit, 22 Zoll 9 Linien hoch, u. 65 Pfund schwer im Rieß.

Petit à la Main, eine franz. Papiersorte 13 Zoll 8 Linien breit, 10 Zoll 8 Linien hoch, u. 7 1/2 Pf. schwer im Rieß.

Petit-Barrage, eine Art gemusterter Tischzeuge, die zu Caen in der Normandie gewebt wird.

Petit-blanc, s. Zucker.

Petit-Bordüre, ein schmales Wollenband aus den Manufakturen von Amiens.

Petit-Bourgogne, heißen im französischen Weinhandel die rothen Sorten, die auch unter ihren besondern Namen nämlich Tavel, Lirac und Roquemaure, vorkommen. Sie werden von Cette und Bourdeaux verschifft. Im zweiten und dritten Jahre verlieren sie ihre Farbe. Sie sind in halben Stücken von 35 bis 36 Vierteln.

Petit-brin, s. Brins.

Petit-canon, in Frankreich eine Gattung Lettern.

Petit-Cavalier, eine franz. Papiersorte, 17 Zoll 6 Linien breit, 15 Zoll 2 Linien hoch, und im Rieß 14 Pfund schwer.

Petit-cornet, eine Sorte Papier von Annonay.

Petit-drap, eine Art etamin ähnlicher Zeuge, die zu Argentan und Escouche im Herzogthum Alençon gewebt werden.

Petit-fin, die zweite Sorte des wollenen Sayettgarns in Flandern.

Petit Fleur de Lis, eine fr. Papiersorte, 24 Zoll hoch, und 19 Zoll breit, im Rieß 33 Pfund schwer.

Petit-grain, ein seidenes Zeug auf Art des Grosdetours.

Petit-gris, s. Grauwerk, und Strausfedern.

Petit-Lion, s. Linge.

Petit-noir, s. Strausfedern.

Petit nom de Jesus, s. Papier.

Petit-Olonne, ein rothes Hanfleinen aus einigen Gegenden von Bretagne, zu Medrignac ꝛc., welches ursprünglich zu Olonne in Poitou gewebt wurde, 20 Zoll breit, und 14 bis 15 Pariser Stab lang ist. Man gebraucht es zu Segeltuch.

Petit-parangon, eine Sorte Schriftlettern.

Petit-pied, eine Gattung geringerer Kanten von Valenciennes, die 1 1/2 Zoll breit sind, u. sonst zu Manschetten angewandt wurden. Sie kosten 12 bis 20 Livres der Stab. Man nennt sie auch Tiers-basse-hauteur.

Petit-point, s. Tapeten.

Petit-romain, eine gewisse Sorte Drucklettern.

Petit Royal, ein französisches Papier, 20 Zoll breit, 16 Zoll hoch, und 20 Pfund an Gewicht.

Petit-texte, eine Sorte Buchdruckerschrift.

Petite épice, in Frankreich der gestoßene Ingwer.

Petite étoffe, basse étoffe, claire

étoffe, auch claire soudure, in Frankreich die verschiedenen Sorten des mit Bley versetzten Zinnes.

Petit Soleil, eine französische Papiersorte, 25 Zoll breit, 17 Zoll 10 Linien hoch, 56 Pfund schwer.

Petite-toile, in Frankreich gestreifte und gegitterte Bettzügenleinen, die in der Normandie verfertigt werden.

Petit Velours, in Frankreich dasselbe, was die Engländer Velveret nennen.

Petite-Venise, auch Rosette genannt, eine Gattung gewürfelter Tischzeuge, die zu Valenciennes in der Picardie gewebt wird. Ein Tischtuch ist 1 7/8 franz. Ellen breit, und 3 Ellen lang. Es sind bei jedem 13 Stück Servietten, wovon eine 4/4 lang und 3/4 breit ist.

Petits Lins sind flächsene Franzleinen, die um Abbeville in der Picardie gewebt werden. Sie sind 3 bis 3 1/2 Viertel Stab breit.

Petits-pruneaux, s. Pflaumen.

Petrefakten, Versteinerungen, versteinerte Körper, nennt man überhaupt diejenigen abgestorbenen organischen Körper (Körper aus dem Thier- und Pflanzenreiche), die mit fremden Erdarten durchdrungen, damit erhärtet sind, u. bei einer günstigen Lage in der Erde ihre Bildung zum Theil oder ganz behalten haben. Man findet davon ansehnliche Sammlungen bei den Materialhändlern und in den Kunsthandlungen, besonders in Holland, England, und im nördlichen Europa. Diese bestehen aus allerlei Arten von Muschelwerk, Korallengewächsen, Madreporen, Astroiten, Tubularien, Seemoosen, Echiniten, Champignons, Belemniten, Muttersteinen, worin Seeinsekten eingeschlossen sind: in andern, wo man Gestalten und Formen von See- und Landthieren, Fischen, Schaalenthieren, Ostraciten, Kochliten, Nerititen, u. drgl. abgedruckt sieht.

Die Petrefakten aus den Gebirgen enthalten insgemein vielerlei Austern- Muscheln- Schnecken- Terebratulen- Ammonshörner- Schiffskiittel- Fischrippenarten, und eine Menge anderer. Zu diesen Gattungen rechnet man aber nicht mit Recht, noch einige, welche ihren Ursprung nicht aus der See gehabt, sondern nur zufällig mancherlei Gestalten bekommen haben: die Dendriten sowohl in Marmor als Agat, und in gemeinen Steinen; die Cepiten, welche mit bilderartigen Adern durchwachsen, Städte, Landschaften, Inseln, und allerand Menschen- und Thiergestalten, vorstellen. — Lapides emmorphi, sind Steine, die mit andern theils natürlichen, theils durch Kunst hervorgebrachten Körpern eine Aehnlichkeit haben, z. E. Conchiten, Carciniten, Krebssteine, Trochiten, Rädersteine u. drgl. Lapides heteromorphi, gebildete Steine von ungewisser Gestalt, die man von Thieren, Kräutern und gekünstelten Sachen so nennt; Lapides idiomorphi, gebildete Steine von ähnlicher und gewisser Gestalt. Versteinertes Holz, Lythoxylon, wird sehr viel und in großen Stücken in der Sandgrube bei Leipzig gefunden. Wenn die Materie hart ist, und sich schleifen läßt, heißt es: holzähnlicher Jaspis.

Petroleum, s. Steinöl.

Petroselinum caninum, s. Schirling.

Petroselinum hortense, s. Petersilge.

Petroselinum palustre, s. Eppich.

Petroselinum macedonicum, s. Petersilge.

Petum optimum, s. Tabak.

Petum, s. Tabak.

Petiunse, ist verwitterter Feldspath in Masse, der so weiß und so zerreiblich wie Kreide ist. Er macht den Hauptbestandtheil des chinesischen Porcellans aus.

Pezenas, s. Seide.

Pezetta da tingere, heißen in Italien die bunten Farbeläppchen, welche die Levante und Italien, besonders Venedig, in Menge zum Handel liefern. Sie werden zum Färben der Liköre und Aquavite, sowie auch von Konditorn zum Coloriren der Zuckersachen und des Backwerks an-

gewandt. Man nennt sie in der Handlung auch fälschlich Tornesol. Das meiste davon wird von Livorno, Genua, Venedig und Triest zu Markte geschickt. Es gibt karmesinrothe, blaß- oder rosenrothe, blaue, gelbe, grüne, violette. Die erstere Farbe ist noch einmal so theuer, als die übrigen. Man verkauft die Waare Pfundweise, schon sortirt. Alle Pakete sind mit dem Stempel der Fabrik bezeichnet, und etwa 1 Pfund schwer.

Pfaffenblatt, Pfaffendistel, s. Löwenzahn.

Pfaffenblut, Pfaffenbint, Pfaffenpint, s. Aaronwurzel.

Pfaffenkraut, s. Melisse.

Pfaffenschuh, s. Frauenschuh.

Pfalaustern, s. Austern.

Pfannkuchenkraut, s. Frauenmünze.

Pfau, (Pavo, Avis medica, Avis Junonis) fr. le paon, le pan, ein bekannter Vogel, der sich durch seine schönfarbigen Federn auszeichnet. Er wird besonders in den an der See gelegenen Ländern Ostindiens sehr häufig angetroffen. Mit den Federn wird in Sina, den Ländern Indostans und in Persien ein wichtiger Handel getrieben. Man gebraucht sie daselbst zu Sonnenfächern für die Frauenzimmer, zum Kopfputze, u. drgl. Sie werden Paketweise gehandelt.

Pfauenholz heißt in manchen Gegenden das mit Masern durchzogene marmorirte Holz des gemeinen weissen Bergahorns; s. Ahorn.

Pfauenkraut, s. Flöhkraut oder Pfirsichkraut.

Pfebenkürbis ist der gemeine und beste Kürbis. Seine Kerne heissen Pfebensaamen.

Pfeffer, (Piper) fr. le poivre. Hierunter versteht man gewisse Früchte oder Fruchtzapfen, die zwar im scharfen Geschmack einander ähnlich, aber der Pflanze und Blüthe nach sehr verschieden sind, wie weiter unten gezeigt werden soll. Der Artikel wird in ausserordentlicher Menge auf den Inseln Borneo und Java, den Küsten von Sumatra und Malabar, u. a. gewonnen. Auf Sumatra läßt man die Ranken, worauf der Pfeffer wächst, sich um Tschinkarin-Bäume schlingen, eine Methode welche eben nicht die beste ist. Denn diese Bäume saugen das Erdreich, das den Pfefferbäumen Nahrung geben soll, gar sehr aus. Außerdem nehmen sie den Pflanzern gar viele Zeit weg, die sie nothwendig auf das Beschneiden verwenden müssen, wenn ihre häufigen Zweige die Pfefferranken nicht überschatten sollen. Daher kommt es, daß die Pfeffergewächse auf Sumatra lange nicht so viel Körner geben, als auf Borneo und anderwärts, wo man zweckmäßiger bei diesem Anbau verfährt. Die Gewächse auf Borneo enthalten 70 bis 75 Körner in einer Ranke. Die fleißigen Sinesen, die sich da mit dieser Pflanzung abgeben, scheuen keine Mühe; sie jäten nicht nur alles zwischen den Ranken wachsende Unkraut aus, sondern nehmen auch die überflüßigen Blätter weg, um den Pfefferkörnern desto mehr Sonne zu geben, u. s. w.

Die Pfefferbeeren sind anfangs grün, und werden hernach schwarz, wenn sie reifen. Alsdann sammelt man sie ab, und läßt sie trocknen. Sie nehmen dann die runzlichte Gestalt an, in der wir sie erhalten. Der beste schwarze oder braune Pfeffer muß schön groß von Körnern, rein und ohne Staub, schwer und nicht von Würmern angefressen seyn, nicht nach Schimmel riechen, u. drgl.

Man unterscheidet den braunen Pfeffer in englische, holländische und dänische Sorte. Der holländische und dänische ist in großen Säcken oder Ballen von 400 Pf. und darüber; man gibt darauf 4 Pf. Thara. Der englische u. französische Pfeffer ist in kleinern Säcken, die etwas über 300 Pf. schwer sind, worauf in England 4 Pf. Thara, und 6 1/2 Pfund Sconto gegeben wird. Auf den französischen gibt man bei den öffentlichen Verkäufen 5 Pf. Tara und 6 Procent Sconto. Der englische Pfeffer wird in Pfeffer von Jamba u. Billipat unterschieden; der erstere steht gewöhnlich einen Viertel-Denar das Pfund höher im Preise als der andere.

Der weisse Pfeffer, (Piper album) entsteht, wenn die völlig reifen u. auserlesenen Beeren ihres Oberhäutchens beraubt werden. Denn unter diesem sind sie alle weiß. Um diesen Pfeffer desto vorzüglicher zu erhalten, so werden die Beeren ungefehr 14 Tage lang in Gruben, die nahe an den Flüssen angebracht, und mit Wasser angefüllt sind, oder in anderm stehenden Wasser eingeweicht, bis sie aufschwellen, und bis das Oberhäutchen platzt, welches die Leute hernach, wenn die Beeren in der Sonne getrocknet sind, mit den Händen leicht abreiben. Diese Gattung kommt besonders von Java und Malabar über England und Holland zum Handel. Die Tara ist dieselbe wie beim braunen Pfeffer.

Alle Sorten werden in Ostindien nach Batra von 480 Pfund gehandelt, die den Kompagnieen aufs höchste etwa 12 Thaler in sächsischem Gelde kostet. Die holländische Kompagnie verkauft den braunen Pfeffer nach Kaveling von 10 Ballen, den weissen von 6 Ballen.

Man gebraucht den braunen Pfeffer in großer Menge in der Küche, besonders an kalten, zähen und unverdaulichen Speisen. Auch findet er in der Medizin seine Anwendung, den Magen zu stärken, Lust zum essen zu erregen, Blähungen zu vertreiben, u. s. w. In Apotheken bereitet man daraus verschiedene Mittel; zum E. ausser dem Pfefferöl, die Species diatrion pipereon, welche zu den Haupt- und Magenmorschellen, Magentrisenet u. drgl. angewandt werden.

Der weisse Pfeffer wird viel nachgemacht; den falschen erkennt man aber daran, daß er sich mit den Fingern zerreiben läßt und auf dem Wasser schwimmt.

Langer Pfeffer, (Piper longum) kommt von einer Pflanze, die niedriger als jene Sorten wächst; die Blätter bei dieser sind dünner und grüner. Das Gewächs wird besonders in Bengalen gar häufig angetroffen. Die Frucht ist länglicht, und so groß wie der Finger eines Kindes. Sie besteht aus vielen kleinen Körnern, die so genau miteinander verbunden sind, daß sie nur einen Körper ausmachen. Der lange Pfeffer ist grau etwas ins röthlichte fallend, inwendig aber schwärzlich. Er kommt im Geschmack und Geruch den übrigen Pfeffersorten gleich. Diese Gattung wird netto Tara gehandelt.

Spanischer Pfeffer (Piper hispanicum), fr. poivre de Guinée, ist eine von jenen sehr verschiedene Frucht, die aus länglichten Schoten besteht, welche eines Daumens breit, aber etwas dünner sind. Die Farbe ist korallenroth, oder auch gelb. Er wurde anfangs nur von Goa und Calicut aus Ostindien hergeholt, jetzt aber baut man ihn auch in Languedok häufig, und bringt ihn aus diesem Lande zum Handel. Man zieht ihn auch in unsern Gärten oder Gewächshäusern, doch nur als Seltenheit. Er wird in der Medizin als magenstärkend gebraucht. Die Weinessigbrauer bedienen sich seiner, um ihrer Waare eine gewisse Stärke zu geben. Man macht diese Art Pfeffer auch in Zucker ein. Je frischer, trockener und rother diese Waare ist, desto lieber hat man sie; auch müssen die Schoten ganz u. nicht zerstückt, oder von Würmern durchfressen seyn.

Pfeffer von Madagaskar, nennt man in Frankreich den weissen Pfeffer: Masaren, den Stielpfeffer, poivre à queue, oder die Kubeben, Thevetpfeffer, oder Pfeffer von Jamaika, den Piment, oder das englische Gewürz.

In Hamburg verkauft man den englischen, französischen, holländischen u. dänischen Pfeffer bei Pfunden in Banko, den Spanischen oder Indischen hingegen bei 100 Pf. contant in courant. Der Holländische ist gewöhnlich der Beste.

Pfeffer, deutscher, s. Seidelbast.

Pfeffergurken, s. Gurken.

Pfefferkraut, fr. le passerage. Diesen Namen gibt man bei uns zwei verschiedenen Gewächsen. Das eine, welches auch Senftkraut, (Peritis, Lepidum latifolium) heißt, ist ein Kraut, das in unsern Küchen- u. Krautgärten gezeugt wird. Es treibt

Stengel, die 3 Schuh in die Höhe wachsen, und mit breiten Blättern besetzt sind, von Geschmack sehr scharf und hitzig. Wenn das Kraut im Frühling noch sehr jung und zart ist, so wird es unter den Laktuk und andere kühlende Salatkräuter gemengt, und so wird eins mit dem andern gemäßigt. Getrocknet ist es eines unsrer besten vaterländischen Gewürze, das an mancherlei Speisen gut gebraucht werden kann. In der Apotheke hat es seinen Platz unter den antiscorbutischen Mitteln.

Die andere Art Pfefferkraut, welche auch Saturey, Gartenquendel (Satureja, Hyssopus agrestis) fr. la sarriette, genannt wird, hat Blätter wie der Isop, u. trägt Blumen gleich dem Thimian. Es ist ein Sommergewächs, und die ganze Pflanze hat einen gewürzten Geruch und Geschmack. Kraut und Blumen kommen in die Apotheken.

Pfefferkuchen, Lebkuchen, Honigkuchen, fr. le pain d'épice, eine Art Gebackenes aus feinem Weizenmehl mit Zucker, Honig und Gewürzen zubereitet. Der Teig wird hernach in verschiedene Formen gebracht, und so in den Ofen geschoben. Die gemeinen Arten werden jetzt aller Orten in Menge verfertigt. Von den feinern sind berühmt: die Danziger, Thorner, Nürnberger, Erlanger, Offenbacher, Ulmer, Nördlinger, Schlesischen, Französischen und so weiter, von welchen eine große Menge auf unsern deutschen Messen und Märkten abgesetzt wird Frankreich hat seine vorzüglichsten Pfefferkuchen-Bäckereien zu Rheims, Metz u. Verdun; ihre Waare ist innerhalb und ausserhalb des Reichs im Rufe.

Pfeffernüsse, ein Confect, welches hartgebacken ist, vorzüglich gut in der Fleischmannschen Lebkuchenbäckerei in Offenbach gemacht wird, und starken Absatz findet.

Pfeffersheimer, s. Rheinwein.

Pfeifen, sind allerhand zum Blasen eingerichtete Werkzeuge, die von den musikalischen Instrumentenmachern aus Schildpatt, Hörnern, Elfenbein, Mahagony- Rosen- Buchs- baum- Cypressen- Ahorn- Kleebaum- Pflaumen- Brasilien- Johannisbrodbaumholze, u. s. w. verfertigt werden. Man hat davon verschiedene Arten, als: ordinaire Flöten, Alt- Tenor- und Baßflöten, sanfte Flöten, Queerflöten, flûde traversière, Corneten, Schallmeyen, le chalumeau, Clarinetten, le clairon, Hautboien, hautbois, u. drgl. Man schätzt diese Instrumente dann vorzüglich, wenn sie von berühmten Meistern verfertigt worden sind, dergleichen es zu Wien, Prag, Nürnberg, Augsburg, Dresden, hie u. da in Böhmen und Italien gibt. In Frankreich treiben mit diesem Artikel die Lothringer den stärksten Handel. Das dazu taugliche Holz wird in Lothringen an den Grenzen von Franche-Comte gewonnen. Die kleinen Lerchen- Drossel- und ähnliche Pfeifchen werden in Menge zu Nürnberg von den dasigen Geschmeidmachern verfertigt

Pfeifen zum Rauchen s. Tabackspfeifen.

Pfeifenköpfe s. Tabacks-Pfeifenköpfe.

Pfennigkraut, (Nummularia), fr. la numulaire, herbe aux écus, ein niedriges Kraut, das gern auf feuchten Stellen wächst, kleine runde Blätter und gelbe gestirnte Blumen hat. Man gebraucht es in der Medizin als ein gutes Magen- und Scharbockskraut.

Pferde, fr. des chevaux, sind bekanntlich sehr nützliche Thiere, die allenthalben zur Feldarbeit, zum Reiten und Fahren, zum Dienst der Kavallerie, u. s. w. gebraucht werden. Dieß gibt denn Gelegenheit zu einem wichtigen Handel damit, vorzüglich zur Zeit der Viehmärkte, oder wenn große Lieferungen für die Armeen verlangt werden. Der Pferdehandel ist an sich ein gefährliches Gewerbe, das aber auch, nach Beschaffenheit der Umstände, seinen Mann geschwind reich machen kann. Der Pferdehändler sieht bei seinem Einkauf besonders auf die Landesart, die körperliche Beschaffenheit, den Bau u. die Eigenschaften dieser Thiere, ob sie äusserliche erhebliche Mängel haben, u. drgl. Was die Landesart betrifft,

so hat fast jede etwas besonders, das sie von der andern unterscheidet. Die hollsteinischen sind edel, stark von Knochen, und sehr dauerhaft, daher sie sowohl zu Kutschenpferden, als auch zum Dienst der Kavallerie, u. s. w. gesucht werden. Sie gehen in Menge nach Sachsen, Schlesien, in die österreichischen Ländern, u. a. Die dänischen sind etwas kleiner und schwächer, doch geben sie jenen nicht viel nach. Die seeländischen aus den königlichen Stutereien werden am höchsten geschätzt; sie geben gute Reitpferde ab. Die jütländischen sind stärker und werden nebst den hollsteinischen nach Frankreich, Preussen und Oesterreich für die Reiterei gekauft.

Die aus der Mark Brandenburg sind, seitdem die inländische Race durch Hengste aus der Türkei, aus Spanien, England und Neapel verbessert worden ist, so beschaffen, daß man sie im Lande selbst zu Kavallerie- Kutschen- u. Postpferden gebrauchen kann. Die in der Altmark sind aber doch besser, als diejenigen, welche in den Sandstrichen der Mittelmark und Neumark fallen. Die polnischen, vorzüglich die aus Podolien und der Ukraine, aus Gnesen, Brodt, Tarnepole, Stanislawow, u. s. w. sind stark und dauerhaft, zum Theil aber auch wild und muckisch. Die preussische leichte Kavallerie zieht ihre Remonte aus diesen Gegenden.

Die russischen Pferde sind nur klein, aber dauerhaft, und gute Läufer. Die russisch-ukrainischen sind größer und schöner, vorzüglich die aus der Gegend von Bachmut, welche in ganz Europa berühmt sind. Man nennt diesen Schlag Pferde Bachmute, nach dem Ort ihrer Herkunft. Sie sind aber besser in ebenen, als in gebirgigten und steinigten Gegenden zu gebrauchen.

Die ungarischen Pferde fallen zwar etwas klein, indem sie selten über 15 Spannen messen, sie übertreffen aber an Dauerhaftigkeit, Behendigkeit und flüchtigem Lauf fast alle andere Pferdearten in Europa. Die ganze österreichische leichte Reiterei versieht sich aus Ungarn mit den benöthigten Pferden. Die beträchtlichste Pferdezucht ist da zu Lande auf den Haiden. Um Hatwan sind die vorzüglichsten Waiden, wo jährlich einige tausend Stück wild gezogen werden. Die Pferdezucht ist in Ungarn so stark, daß in manchen Jahren 50,000 Stück ausgeführt worden sind. Der beträchtlichste Markt ist zu Debreczin.

Slavonische Pferde sind, so wie die ungarischen, nur klein. Ein slavonisches Pferd, das 13 Spannen hoch ist, wird schon für groß gehalten. Die besten fallen in Syrmien. Die siebenbürger Pferde sind allenthalben berühmt; diese sind ungefehr wie die ungarischen, aber in gebirgigten Ländern vor jenen gut zu gebrauchen. Man führt sie in Menge aus.

Die moldauischen und wallachischen Pferde sind in der Türkei, in Polen und den angrenzenden Ländern gar sehr beliebt. Der bergigte Theil der Moldau liefert zwar nur kleine, den russischen fast ähnliche Pferde, die aber zur Arbeit überaus dauerhaft sind. In den ebenen Gegenden dieses Landes fallen die Pferde größer, schöner, und ihrer Gestalt nach viel ansehnlicher; sie werden von den Polen, Ungarn und Türken sehr gesucht. Aus der Wallachei führt man jährlich gegen 10000 Stück aus. Wenn die dasigen Pferde nicht etwas zu große Kinnknochen hätten, so könnte man sie unter die schönsten Arten zählen.

Tartarische Pferde sehen zwar nicht schön aus, und sind gewöhnlich nur kleinen Schlags, aber dagegen von ausserordentlicher Stärke. Sie können Hunger, Durst und Strapatzen besser als andere vertragen. Man bedeckt oder striegelt sie niemals. Man kann sie im Stalle und ausser demselben halten, u. ohne Umstände der strengsten Witterung ausstellen. Auch braucht man ihnen nicht zu bestimmter Zeit Futter zu reichen, sondern man kann sie heute zu dieser, morgen zu einer andern Stunde füttern und tränken. Sie nehmen mit dem schlechtesten Futter vorlieb, und finden sie kein Gras mehr, so scharren sie mit den Füßen

in die Erde, und suchen Wurzeln hervor. Die bulgarischen, insonderheit die aus Dobroge, werden sehr geschätzt. Sie sind von kleinem, aber dabei untersetztem und starkem Schlage, wie die tartarischen, doch schöner gewachsen, und von feinerem Aussehen.

Die cirkassischen Pferde hält man sehr hoch. Sie sind groß, wohl gebildet, stark von Gliedern, und zum Reiten, so wie zur Arbeit, gut. Ihr Kopf ist ein wenig dem Rabenschnabel ähnlich, so wie sie im übrigen den englischen Pferden gleichen. Man trägt im Lande die größte Sorge dafür, die besten Racen fortzupflanzen. Die berühmtesten sind die von Soloukund Bekkan. Es werden aber aus Cirkassien blos Wallachen ausgeführt. Sie gehen nach Taurien, Rußland, Polen, und gelten öfters einige hundert, auch wohl tausend Piaster.

Die arabischen Pferde sind in mehr als einem Betracht von vorzüglicher Art. Die schönen und schnellen Pferde lieben die Araber bis zur Leidenschaft; sie achten dieselbe viel höher als ihre Weiber, und der Stammbaum der Pferde ist da ein wichtigerer Gegenstand, als man sich vorstellen kann. Der Araber weiß genauer die Stammältern (auf arabisch Coget) seines Pferdes anzugeben, als seine eigenen; das Attestat ist immer von angesehenen Zeugen unterschrieben, die der Beschreelung beigewohnt haben.

Diese arabischen Pferde sind von dreierlei Racen: man nennt sie entweder Attik, Kehilan, oder Gwidisk. Die Attik sind die theuersten; es ist die älteste unter den arabischen Racen. Kehilan ist eine Gattung vortrefflicher Pferde, die jener im Werthe gleich kommt. Gwidisk hingegen sind nur von ordinairem Schlage, daher sie auch allein bei Karavanen gebraucht werden. Die der beiden erstern Racen sind von Mittelhöhe; nur wenige darunter sind groß; sie sind schnelle Läufer, stolpern oder straucheln niemals, vertragen Strapatzen, und fressen nur einmal in 24 Stunden, nämlich des Abends. Dann schüttet man ein Maas Gerste in den Futtersack, und bindet ihnen diesen um den Kopf, oder hängt ihn daran. Wenn die Pferde stark gelaufen sind, so pflegt man ihnen eine Stunde später ihr Futter zu geben: was aber das Trinken betrifft, so reicht man es ihnen zu jeder Zeit, wann man nur will. Sie mögen so erhitzt seyn, als nur immer möglich, so führt man sie doch nicht hin und her, und läßt sie vorher nicht verschnaufen, wie das bei uns der Gebrauch ist. Die Stuten sind hier noch gebräuchlicher als die Hengste; denn jene können Hunger, Durst und Strapatzen noch stärker ertragen, und nehmen mit weniger Pflege vorlieb.

Die Pferde aus der Buckowina sind wohl nicht von schönem Gliederbau, aber desto stärker und ausdauernder. Sie haben auch einen sehr harten Huf.

Die Böhmischen Pferde, besonders die aus dem Chrudimer Kreise u. der Gegend um Königgräz, sind berühmt, und vorzüglich als gute Läufer bekannt.

Die Steyerschen sind kurzleibig, stark von Gliedmaßen, und besonders das Bergsteigen sehr gewohnt. sie sind im Gange über die höchsten Gebirge ungemein sicher, und dabei von dauerhafter Art. Die Kärntnerischen haben einen viel schönern Wuchs, als jene, u. sind viel belebter; diese gehen stark ausser Land. Zu St. Veit werden jährlich zwei berühmte Pferdemärkte gehalten, die auch die Italiener zu besuchen pflegen. Die Krainerischen haben ebenfalls die gute Eigenschaft, daß sie sichere Bergsteiger sind: daher sind die meisten Saumrosse in den angrenzenden Ländern aus Krain, so wie diese Art überhaupt gute Reitpferde abgibt. Zu Lippizza und Prestianik auf dem Karste sind landesherrliche Stutereien, wo vortreffliche Pferde gezogen werden, die man den englischen gleich schätzt.

Die Frießländischen Pferde geben, wenn sie das härtere Wasser in unsern Gegenden einmal gewohnt sind, gute Fracht- Kutsch- und Küraſſierpferde ab. Von ostfrießländischen Pferden

gehen jährlich einige tausend Stück ins Münsterſche, Oldenburgiſche, in die preuſſiſchen Provinzen, nach Frankreich, Italien, u. ſ. w. Ein Theil davon, nämlich die beſte Art, wird zu Kutſchenpferden, die Mittelgattung zur Remonte der preuſſiſchen ſchweren Kavallerie, eine dritte aber, welche von geringerem Schlage ausfällt, verſchiedentlich gebraucht. Sie koſten gewöhnlich auf der Stelle 50 bis 100 Thaler.

Die Deutſchen Pferde ſind meiſtentheils zum Fahren beſſer als zum Reiten; indeſſen verdienen doch manche Gegenden ſtarke Ausnahmen. Ein Hauptfehler bei der Pferdezucht in unſern deutſchen Ländern iſt wohl dieſer, daß man die Füllen allzu jung zum Einſpannen und Reiten nimmt, wodurch ſie dann die erforderliche Stärke nicht erlangen können, ſondern klein und ſchwach bleiben.

Die vereinigten Niederlande haben in dem ſüdlichen Theil der Provinz Holland, in der Gegend von Vianen und Leerdam, vorzügliche Stutereien. Man ſchätzt die daſigen Pferde den frieslandiſchen gleich; ſie gehen in beträchtlicher Anzahl auſſer Land.

Die Pferde von der Barbariſchen Küſte ſind, ihrer Stärke und ihres auſſerordentlich ſchnellen Laufs wegen, von vorzüglichem Range, aber auch ſehr ſelten zu haben. Ihre Taille iſt ſchlank; ſie haben meiſtentheils magere Beine. Man gebraucht ſie ſo gut zum Reiten, als zum Fahren; dabei geben ſie gute Beſcheeler in den Stutereien. In Frankreich pflegt man den Kutſchenpferden von barbariſcher Race zum Unterſcheidungszeichen vorn an der Bruſt eine Art Roßſchweif, meiſtentheils von rothen Haaren, anzuhängen. Die Barbariſchen Pferde ſind gewöhnlich von Mittelhöhe, tragen den Kopf hoch haben rothe oder rothgelbe Haare, u. gehen einen ſehr ſichern Schritt. Alle ihre Bewegungen ſind kraftvoll und gewandt; doch haben ſie ſchon viel von ihrem vorigen Werth dadurch verloren, daß die Araber die Art nicht mit ſchönen Racen zu veredeln bedacht ſind. Die Araber geben überhaupt den Stuten den Vorzug, und ſorgen deswegen nur wenig für die Hengſte und Pferde. Man gibt den Thieren des Tags nur einmal, nämlich des Abends Futter; zuweilen ſchüttet man ihnen nur geſchnittenes Gras, oder wohl gar nur Schilf- oder Rohrblätter vor. Zu bewundern iſt es, daß ſie bei dieſer Behandlung dennoch die größten Strapatzen ertragen können. Sie werden nicht beſchlagen, nie geſtriegelt, und bleiben des Nachts unter freiem Himmel, ohne Streu, und ohne ſich zu legen.

Obgleich es nicht gebräuchlich iſt, daß man die Pferde ſchneiden und zu Wallachen machen läßt, ſo ſind ſie doch im Lande ſelbſt ſehr folgſam und ſicher. Allein ſie werden unbezähmbar, wenn ſie nach Frankreich oder in ein anderes europäiſches Land kommen. Die Urſache dieſer Veränderung iſt nicht bekannt.

Dem Spaniſchen Pferde gibt man den Rang unmittelbar nach dem barbariſchen. Es hat einen ſchmalen Kopf, weite Nüſtern, volle Augen, kurze Ohren, einen langen dicken Hals mit ſtarken Mähnen, ein rundes breites Kreuz, ſchöne unbehaarte Füſſe, entblößte Nerven, zuweilen etwas zu lange Feſſeln, zu ſtark geſtreckten Fuß, und noch öfterer einen zu hohen Strahl.

Gute Andaluſiſche Pferde ſind wohl bei Leibe, aber doch leicht von Gange, voller Feuer, und auſſerordentlich gelenk und geſchmeidig. Die beſten fallen im Königreich Cordova. Der Markt, welcher in der Stadt Cordova mit andaluſiſchen Pferden gehalten wird, geht allen in Spanien vor. Um dem ſogenannten Inquiſitionshofe ſind große und weitläuftige Marſtälle, auf deren Unterhaltung der Hof noch jährlich anſehnliche Summen verwendet. Gewöhnlich werden da einige hundert Pferde gehalten, die ihre eigenen Stammbäume haben. Von hieraus gehen viele Mutterpferde beſonders nach Portugal aus. Nach der Verordnung dürfen keine andaluſiſche Hengſte ausgeführt werden; es iſt die Todesſtrafe darauf geſetzt; doch hemmt dieſes

strenge Verbot keineswegs den Schleichhandel. Die rundhufigen Pferde fallen bei Barzain, in Jaen und um Ecija in Andalusien.

Die Asturischen Pferde kommen zwar jenen an edlem Wuchse nicht bei, sie übertreffen sie aber doch an Stärke. Gemeiniglich ist ihr Haar schwarz, oder dunkelbraun.

Die Spanier halten gewöhnlich nur Hengste, wenige Stuten zum Belegen und zum Austreten des Korns, und fast gar keine Wallachen. Selten findet man an den spanischen Pferden weisse Schenkel oder eine weisse Nase; diese Zeichnung haßt der Spanier. Sie tragen gewöhnlich das eingebrannte Merkmal der Stuterei, woraus sie gekommen sind, am rechten Vorderschenkel. Uebrigens werden die Pferde dieses Landes nicht mit Hafer u. Heu gefüttert, sondern mit zartem u. saftigem Weizenstroh, auch zuweilen mit etwas Gerste, damit sie nicht zu hitzig werden.

Unter den Italienischen Pferden sind die Neapolitanischen, Sardinischen u. Mantuanischen die berümtesten. Man sucht die Sardinischen nach vielen Gegenden in Italien. Diese Landesart nimmt mit wenigem Futter vorlieb, ist stark und dauerhaft, sehr lebhaft, dabei schön gebildet, und zum Reiten ausserordentlich bequem. Die sardinischen Pferde haben einen ganz eigenthümlichen Gang, den die Italiener Portante nennen. Sie heben fast zu gleicher Zeit den vordern und hindern Fuß auf der rechten, und hernach den auf der linken Seite auf, so daß der Reiter fast wie in einer Sänfte getragen wird. Die Pferde welche bei dieser Bewegunng sich am wenigsten erheben, und Portantini heißen, sind am stärksten gesucht.

Im Mantuanischen liefert besonders die Gegend um San Benedetto sehr gute und vorzüglich brauchbare Pferde, die man ausführt. Die Neapolitanischen Pferde sind von schöner u. edler Art, auch dauerhaft, vornehmlich diejenigen, welche in gebirgigten Gegenden fallen. Diejenigen, welche den Brand auf der linken Seite haben, kommen aus Kalabrien, die ihn aber auf der rechten Seite haben, aus Apulien. Die letztern sind groß von Wuchse; sie führen den Namen Corsieri, oder Läufer. Die sogenannten Genetti sind Pferde von Mittelschlage, stammen eigentlich von spanischer Race ab, u. sind den spanischen ziemlich ähnlich, nur etwas stärker. Man nimmt sie da zu Lande erst spät zur Arbeit; sie heißen bis in ihr siebentes oder achtes Jahr fortwährend Polledri, oder Füllen. Ein großer Theil der neapolitanischen Pferde geht nach Paris, Wien und anderwärts hin.

Frankreich hat zwar in verschiedenen seiner Provinzen, z. E in Normandie, Bretagne, Poitou, Limosin, Bigorre, Morvan und Blesois, ansehnliche Pferdezucht, indessen werden doch die höhern Arten aus Spanien, von der barbarischen Küste, aus England, Deutschland, Italien und der Levante eingeführt. Die Normandie liefert viele Kutschenpferde nach den Städten des Reichs. Ein grober Theil wird auf den Waiden im Pais d'Auge gezogen, und hernach auf den Märkten zu Caen und Guibray verhandelt.

In Isle de France ist zu Gervais, eine halbe Meile von Beauvais, ein ansehnlicher Pferdemarkt, der jährlich am 11. Juni seinen Anfang nimmt; auf diesem wird eine beträchtliche Menge schöner Kutschenpferde, Hengste, so wie auch zweijähriger Füllen zu Markte gebracht. Die ersteren gehen nach Nantes, Paris, Rochelle und Bourdeaux; die letzteren nach Picardie und Beauce, und werden, wenn sie ausgewachsen sind, ebenfalls für normannische Pferde verkauft.

Von den Pferden in Poitou, sind besonders die jungen Stuten, u. zwar die von ein paar Jahren, beliebt; die Füllen und Pferde finden bei Kennern weniger Beifall. Jetzt lobt man vorzüglich die aus der Gegend von Fontenay-le-Comte und St. Maixent. Die Pferde aus Franche Comte werden auf die Märkte zu Besancon, Gray, Vesoul, Vosges, ꝛc. gebracht. Die Fuhrleute aus den benachbarten Provinzen versehen sich hier mit Heng-

sten, und die Pferdehändler mit jährigen oder halbjährigen Füllen. In Limousin ist der Markt zu Chalus der ansehnlichste. Er fällt am St. Georgitage im April, und ist einer von denjenigen in Frankreich, wo die schönsten und besten Pferde zum Verkauf kommen. Die aus Limousin werden ihrer Dauerhaftigkeit und Stärke wegen geschätzt. Auch im feinen Wuchse gleichen sie den spanischen Pferden.

Sowohl die einheimischen als fremden Kaufleute dürfen ihre Pferde durch keine andere Zollörter und Aemter einbringen, als die durch Reglements bestimmt werden; z. E. die auf der Seite von Picardie eintreten wollen, durch Dourlens, Peronne, Amiens, Abbeville und St. Quentin; auf der von Champagne sind Torcy, Rocroy, St. Dizier, St. Menehoult, u. Langres vorgeschrieben; endlich auf der von Bourgogne, durch Fontaine Francoise und St. Jean de l'Aune. Aus Frankreich dürfen die Pferde bei Kontrebandstrafe nicht ausgeführt werden.

England zieht nicht nur gute, sondern auch mitunter viele vortreffliche Pferde, die herrliche Läufer sind, u. die Strapatzen wohl aushalten. Seine Paßgänger insonderheit werden, wegen ihres sanften und sehr sichern Ganges, hochgehalten. Die besten unter den englischen Pferden fallen in Lincoln-Leicester-Northampton u. Yorkshire. Diese sind gleich gut als Reit- und Kutschenpferde zu gebrauchen. In den Tälern von Mountgommery-shire im Fürstenthume Wallis werden viele Pferde aufgezogen, die stark im Rufe sind. Auch die Provinz Leinster in Irland liefert gute Pferde. Eben so schätzt man die um Galloway in Schottland.

In Amerika sind die Chilischen Pferde die berühmtesten. Sie werden nicht allein in allen Gegenden dieses Welttheils gesucht, sondern man bringt ihrer auch zuweilen als eine Seltenheit nach Europa. Es gibt derselben dreierlei Arten, nämlich solche, die den Trab gehen, und diese Sorte ist die gemeinste; Paßgänger, und sogenannte Brazos. Der Gang der Paßgänger ist überaus sanft, und dabei doch sehr schnell. Die Dritte, welche ihre Füße beim Gehen wechselweise sehr artig aufheben, wird am höchsten geschätzt. Mit Chilischen Pferden wird besonders nach Peru ein ansehnlicher Handel getrieben.

Bei der Wahl der Pferde sieht man nicht wenig auf die Farbe; denn diese zeigt zum Theil ihre Eigenschaften u. Komplexion an. Bei den braunen hat das sanguinische Temperament die Oberhand; sie sind gewöhnlich muthig, frisch und dauerhaft, dabei hurtig, gute Läufer, auch gelehrig und arbeitsam. Je dunkler sie von Farbe sind, in desto größerm Maaße besitzen sie die vorbesagten Eigenschaften. Die Rappen sind von schwermüthiger Komplexion, daher ungelehrig, zornig, stuzzig, untreu, u. drgl. Die Füchse haben ein cholerisches Temperament, sind feurig, hurtig, springen gern, sind aber dabei auch zornig und ungeduldig, und ermüden leicht; doch muß man die dunkeln und Schweißfüchse hiervon ausnehmen. Endlich die Schimmel sind phlegmatischer Natur. Obgleich manche Leute nicht viel von dieser Art halten wollen, so trift man doch sehr oft recht gute Pferde darunter. Unter denen von vermischter Farbe gibt es vielerlei Arten; dergleichen sind die Schecken, von welchen die mit drei Farben gefleckten am meisten geschätzt werden. Je dunkler die Schecken überhaupt ausfallen, desto lieber hat man sie. Auch werden diejenigen vorzüglich geachtet, welche einen dunkeln oder rothen Kopf haben, 2c. Eine andere Art zweifarbiger Pferde sind die Schimmel, vorzüglich die Apfel- und Spiegelschimmel, deren Grundfarbe fast ins Graue fällt; ferner die Schwarzschimmel und Rothschimmel; endlich die sogenannten Fliegen- oder Mückenschimmel, worunter die mit schwarzen oder rothen Flecken den Vorrang haben.

Zur guten und untadelhaften Bildung eines Pferdes wird erfordert, daß es weder von zu kleiner noch zu grosser Statur, von gehörig gestellten und gut geformten Gliedmaßen sey, einen kleinen artigen Kopf, eine breite hohe Stirn, kurze spitzige Ohren, helle

und schwarze Augen, die sich schnell im Kopfe umwenden, große Nasenlöcher, ein trockenes Kinn, und dünne Lefzen habe; der Hals soll von mittelmäßiger Länge, eher lang, als kurz, dabei hoch aufgerichtet, dünn und schmal seyn. Was die übrigen Theile betrifft, so verlangt man, daß Mähne und Schweif recht lang und dick, der Rücken sanft eingebogen, der Leib fast rund, kurz und verhältnißmäßig nach der Höhe der Schenkel sey. Die Brust muß fett, das Kreuz breit gewölbt, auch wohl zertheilt seyn, u. s. w. Ueberhaupt aber ist die Kenntniß der Schönheit und aller guten Eigenschaften eines Pferdes eine Wissenschaft von weitem Umfange. Das Vornemste worauf der Käufer zu sehen hat, ist auch noch, daß ein Pferd lang von Schaft sey; breit und rund von Brust und Kreuz, geradem Rücken; mittelmäßig stark von Bauch; schlank und zart; von kurzem und starkem Halse, und kleinem trocknen Kopfe, kleine spitzige und nahe zusammengewachsene Ohren habe, so wie auch grosse, reine und schnaubende Nasenlöcher. Es muß kurz von Haaren, munter, immer mit aufgerecktem Kopfe, hurtig im Fressen seyn, u. bei der Krippe sich gut stellen. Endlich gehört auch noch dazu, daß es sich gut satteln und anschirren läßt, und daß, wenn man ihm auf den Rücken schlägt, es dieses nicht zu merken scheint. Findet man solche Eigenschaften bei einem Pferde, so kann man es mit Recht ein wirklich wohlgestaltetes und gesundes Pferd nennen. Uebrigens sind die Wallachen, weil sie theils mit schlechterm Futter vorlieb nehmen, theils zu allem gebraucht werden können, sowohl den Stuten als auch den Hengsten, auf Reisen, in Feldzügen, u. s. w. immer vorzuziehen.

Die Mängel, welche diese Thiere an sich haben können, sind besonders dreierlei, nämlich: Erbmängel, Hauptmängel, und gemeine Mängel. Unter Erbmängeln versteht man solche, die diesen Thieren die Gesundheit benehmen, z. B. Rotz, Maukken; oder die ihre Gestalt verstellen, z. B. wenn sie weitöhrig, speckhalsig, dickköpfig, u. drgl. sind. Alle diese Mängel sind zu der Pferdeabrichtung, so wie auch zu ihrem bequemen Gebrauch hinderlich; besonders, wenn solche Pferde noch dazu untreu, böse, beissend, an die Wand drückend, kollericht, haarschlächtig, und hartmäulig sind.

Für Hauptmängel hält man das Gebrechen des Athems, wenn solcher zu kurz oder zu schwer ist, die Thiere verschlagen und bald müde werden, schnaufen, blasen, keuchen und husten. Auch sind dahin zu rechnen die Mängel am Gewächse, wenn das Pferd einen verkehrten Hals, schiefe Schenkel, Bocksbeine, Kuhfüße, u. drgl. hat; ferner, Fehler des Gesichts, Mangel am Gehör, Geruch, u. s. w. auch, wenn die Pferde schwach, tölpisch und ungeschickt sind, vorn kreuzen, streichen, stehig sind, von andern Pferden nicht abgehen wollen, u. s. w.

Gemeine Fehler, oder geringe, sind solche, die nur wenig schaden, und noch verbessert werden können. Man rechnet hierunter die, wenn das Pferd zu mager ist, zu weiches Fleisch hat, schläfrig ist, sich im Wasser niederlegt, gern ausreißt, eigensinnig, scheu ist, beim Aufsitzen, Putzen und Beschlagen ausschlägt, u. drgl.

Das Alter der Pferde erstreckt sich gewöhnlich auf 18 Jahre. So lange kann man sie gemeiniglich brauchen; doch gibt es auch Pferde, die 25 bis 30 Jahre alt werden, so wie andere, die schon nach dem 12ten aufhören brauchbar zu seyn. Ihr Alter sieht man am besten an den Zähnen. Sie haben von Natur, wenn sie nicht etwa durch Zufall darum gekommen sind, 40 Zähne. Die Erfahrung zeigt aber, daß sie ihre jungen Zähne, welche viel weisser als die andern sind, innerhalb zwei Jahren zu drei unterschiedlichen Malen abschieben, und andere an ihre Stelle bekommen. Das erstemal, wenn sie das andere Jahr antreten, werfen sie zwei in der Mitte des Vordermauls oder die Federzähne oben und unten ab. Mit dem dritten Jahre lassen sie die nächsten vier sowohl oben als un-

ten fahren; mit dem vierten die lezten vier an der Ecke, ebenfalls oben und unten. So wie dies Abschieben der jungen Zähne geendigt ist, erheben sich im fünften Jahre die beiden Hakken. Diese Zeit achtet man für der Pferde Jugend Vom fünften bis zum siebenten Jahre haben die Zähne eine Höle, so daß ein Tropfen Wasser darin Raum hätte. Haben sie die sieben Jahre zurückgelegt, so ist diese Höle wieder verwachsen, aber es erzeugt sich ein brauner Fleck. Nach sieben Jahren erlöschen die Flecken, und zwar in eben der Ordnung, wie die jungen Zähne abgeschoben worden sind. Nach zehn Jahren erhebt sich die Ebene des Zahns allmählig über sich, bis ins 13te Jahr. Nach 13 Jahren nimmt die vorbesagte Erhebung in der Runde noch zu, nach 16 Jahren endlich werden die Zähne immer spizziger, u. nach dieser Zeit ist nichts Gewisses mehr von ihrem Alter zu merken; alsdann fallen über den Augen tiefe Hölen ein, in den Augenwinkeln wachsen weisse fette Unreinigkeiten, die Augen werden trübe, und die Ohren länger. Mit dem Alter ändern auch die Zähne ihre Farbe; von dem zehnten Jahre an werden sie immer gelber, im hohen Alter aber ganz weiß. Füllen haben so wie sie auf die Welt kommen, nur 12 Zähne; so lang diese stehen, nennt man sie Füllen.

Endlich ist beim Pferdehandel noch dies anzumerken, daß nach dem alten römischen Rechte der Verkäufer eines Pferdes für alle Mängel desselben stehen müsse, die nicht gleich auf den ersten Anblick in die Augen fallen, z. E wenn es schweißig, beißig, kollericht, stehig, scheu, u. drgl. wäre. Nach dem sächsischen Rechte haftet er nur für die sogenannten Hauptfehler, nämlich wenn das Thier stehig, staarblind, u. haarschlächtig ist. Zu Nürnberg achtet man für Hauptmängel, wenn das Pferd rozzig, räudig, bauchbläsig, oder haarschlächtig ist. Zu Frankfurt am Main, wenn das Pferd gestollen, wenn es haarschlächtig, oder hauptsiech, mönig oder rozig ist; denn solche Mängel sind beinahe unsichtbar, und können selbst dem Sachverständigen, wenigstens einige Zeit lang, unbekannt bleiben. In allen diesen Fällen ist der Verkäufer verbunden, das Pferd wieder zurückzunehmen. Nach den französischen Gesetzen muß der Verkäufer binnen neun Tagen nach geschlossenem Handel das Pferd wieder zurück nehmen, wenn es rozig, räudig oder haarschlächtig befunden wird.

Ausser dem, was wir von der Wichtigkeit des Pferdehandels gesagt haben, liefern diese Thiere auch noch verschiedene Materialien zum Handel, nämlich ihre Häute, die Haare, die Hufen und Schweife. Die Häute werden auf dieselbe Art wie die Kühhäute gegerbt, u. von den Sattlern, Schustern und andere Lederarbeiter, verarbeitet, s. Roßleder. Rohe Pferdehäute werden von Archangel in Menge verschifft. Die langen Haare an den Schweifen und Mähnen werden zu vielerlei Dingen angewandt. Das glatte wird in den Rapatellfabriken verarbeitet. Man macht auch davon die sogenannten Pferdetapeten, härene Gewebe für die Mönche und für Bierbrauer. Die Perrückenmacher nehmen sie unter die Montur der Perrücken, die Lautenmacher zu den Fiedelbögen, die Fischer zu ihren Leinen, u. s. w. Man macht auch davon Knöpfe, Hutkrempen, Armbänder, Bürsten, u. s. w. Die weissen Pferdeschweife führt man nach der Küste von Angola aus.

Wenn das Pferdehaar gekräuselt u. gekocht worden ist, so wird es von Tapezierern, Täschnern u. Stuhlmachern zum Auspolstern der Stühle, Kanapees, Sophas, Matratzen, Kissen ꝛc. angewand. Irland, Holland u. Rußland liefern hiervon das meiste zum Handel.

Das irländische Pferdehaar wird für das beste gehalten; das holländische, oder eigentlich das in Holland zugerichtete und sortirte, folgt unmittelbar jenem in der Güte; das russische ist das schlechteste. Die weissen oder schwarzen Haare werden mehr geachtet, als die grauen oder bunten und gemischten, denn unter diesen sind zum Theil Kühhaare u. schlechte Pfer-

behaare. Die Waare wird Centnerweise gehandelt. Man zieht sie von Dublin, Amsterdam, Petersburg, Archangel und Rouen. Das russische gekochte Pferdehaar kommt in Ballen von 10 Pud, das von den Schweifen in Ballen von 20 Pud von Petersburg zum Handel. Man verkauft es bei Brekowitz von 10 Pud. — Hamburg zieht viele Pferdehaare aus Rußland und England. Danzig versendet viel langes u. kurzes russisches Pferdehaar. Das lange muß wenigstens 24 Engl. Zoll halten. Die kurzen Pferdehaare, die beim Gerben der Häute abgehen, werden mit Ochsen- und Kühhaaren vermischt, und zum Auspolstern der Stühle, Sessel, u. s. w. verbraucht.

Der Huf der Pferde wird auf unterschiedliche Art zubereitet, hernach von Kammmachern, Brillenmachern, und andern Handwerkern und Künstlern zu ihren Arbeiten angewandt. Das Fett von den Pferden, insonderheit das vom Halse und am Bauche wird geschmolzen, und eine Art Oel daraus gemacht. Die Emaillenarbeiter nähren damit ihr Lampenfeuer; denn es gibt wenig Rauch, und ein lebhafteres Feuer, als alle andere Oele und Fettigkeiten.

Pferdebohnen, eine bekannte Gattung Hülsenfrüchte, die besonders Sicilien, Seeland, Frießland und einige andere Länder, in großer Menge zum Handel schicken. Man handelt sie in Holland nach Last zu so und so vielen Pfund flämisch; zu Hamburg nach Last von 60 Faß. Die neue Waare ist am beliebtesten.

Pferdefleischholz, Volletrirholz, ein dichtes und schweres Holz von rother Farbe, das von Natur diese Coleur hat, an der Luft aber blaß wird, und wegen seiner vorzüglichen Festigkeit zu Rollen und andern mechanischen Werkzeugen dient. Man bekommt es aus Surinam. Die Holländer liefern diesen Artikel.

Pferdehaut, s. Leder und Roßleder.

Pferde- oder Roßmünze, s. Münze.

Pferdeschwanz, siehe Katzenschwanz.

Pferdewurz, s. Eberwurz.

Pfifferlinge, (Fungi piperites) fr. mousseron, poliron, haben diesen Namen, weil sie etwas nach Pfeffer schmecken. Es ist eine Art kleiner länglichter, röthlichter Schwämme, die im Sommer und Herbst aller Orten häufig wachsen. Sie werden theils getrocknet, theils in Essig eingelegt, an Speisen verbraucht.

Pfingstblumen, s. Ginst.

Pfingstrosen, s. Pöonien.

Pfirsiche, Pfirschen, (Mala persica), fr. la pêche, eine bekannte Obstart, die aus der Levante und aus Griechenland in unsere Gegenden gekommen ist. Die Bäume wachsen in Italien, Frankreich, in den wärmern Gegenden Deutschlands u. s. w., in den Weingärten und Feldern frei auf, dauern aber nicht so lange, als wenn sie in Gärten an Spaliere gezogen werden. In feuchtem Boden gehen sie bald ein, so wie auch an Mauern, wo die Sonnenhitze zu heftig wirkt. Die Stämme haben in der Jugend eine grauröthliche, ziemlich glatte Rinde, die aber bei zunehmenden Jahren braun, etwas knorrig und rißig wird. Das Laub davon unterscheidet sich durch die dunkelgrünere Farbe von den Mandelblättern. Die häufige Blüte, die schön roth aussieht, und angenehm riecht, kommt noch vor dem Ausbruche der Blätter zum Vorschein. Die darauf folgende Frucht ist unter allem Steinobste die größte. Die zarten und besten Arten werden frisch u. roh verzehret, die sogenannten Härtlinge u. Brugnons aber der Küche überlassen. Mann dörrt sie entweder im Ofen, macht sie auf unterschiedliche Art in Zucker ein, oder legt sie auch in Brantwein, Essig und Honig. An einigen Orten preßt man aus den Pfirsichen frisch den Saft aus, vermischt ihn mit Zucker und rothem Wein, und nennt diesen trefflichen Trank Leppel. Die innern Kerne leisten dieselben Dienste, als die gemeinen bittern Mandeln. Man verfertigt davon den Persico, Aquavit und Rosog-

lio. Man schickt diese Kerne auch oft für bittere Mandeln zum Handel, vorzüglich aus Italien. Das Holz der Bäume ist rötblich, ziemlich hart, und wird zu verschiedener Drechslerarbeit gebraucht.

Man theilt die Früchte in zwei Hauptsorten ein, nämlich in die von männlicher Gattung, welche sich von den Steinen nicht leicht ablöst, und in die von der weiblichen, die sich ohne Mühe davon absondern läßt. Unter diese zählt man die gemeinen weichen Pfirschen, die grünen und weissen, und die Blutpfirschen. Zu jenen hingegen gehören die Herz- Quitten- Früh- oder Johannis- Nuß- und Mandelpfirschen, ꝛc. Unter den vielen Arten werden besonders folgende ihrer schönen Blüte wegen, in unsern Gärten gezogen: die mit gefüllter, roth oder purpurfarbener Blüte; der Zwergpfirschbaum mit einfacher, leibfarbener Blüte, und der afrikanische mit voller ebenfalls leibfarbener Blume. In der Medizin werden die Blüten, das aus den Kernen gepreßte Oel, ꝛc. gebraucht. Getrocknete Pfirsichspaltel kommen von Triest zum Handel.

Pfirsichkraut, (Persicaria), fr. la persicaire, auch Wasserpfeffer, Pfauenkraut, Flöhkraut, Flöhpfeffer genannt, ein Sommergewächs mit fünfblätterichten regulären Blumen, wovon verschiedene Sorten gezeugt werden. Man gebraucht es in Apotheken mit unter den Heilkräutern.

Pflaster, (Emplastrum), fr. l'emplâtre, ein äusserliches Heilmittel, welches aus verschiedenen Ingredienzen zusammengesetzt, auf Leder, Leinwand, u. drgl. gestrichen werden kann. Es besteht gemeiniglich aus allerhand Sorten Oel, Fett, Mark, Butter, schleimigten Dingen, Pulver, Wachs, Pech, Harz und Gummi, welche Sachen über dem Feuer in eine Masse gebracht, und hernach in Rollen formirt werden. Die Apotheker bereiten vielerlei Sorten von Pflaster. Die gebräuchlichsten darunter sind: Ammoniakpflaster, (Emplastrum de Ammoniaco); Apostelpflaster, (Emplastrum Apostolorum); Basilienpflaster, (Emplastrum Basilicon majus); Betonien- oder Hauptpflaster, (Emplastrum de betonica oder cephalicum); Bleiweiß- oder weiß Zugpflaster, (Emplastrum alb. coct.); Bruchpflaster, (Emplastrum ad hernias); Carminativpflaster, Catarhalpflaster, Cicut- Diachylon- Defensiv- Diapalmae- Diapompholygos- oder Scharwenzelpflaster. Diasulphuris, Schwefelpflaster, Fontanellpflaster, Galbanpflaster, Galmey, Haupt- Gratia Dei- Fieber- Schlag- Gicht- Lorbeer- Magnet- Mutter- Melotten- Nürnbergisch- Polychrest- Seifen- Magen- Spanische Fliegen- Wund- Englisch Hofpflaster, u. s. w.

Berühmt ist vorzüglich das Englische Pflaster, welches meistens aus schwarzem Taffet besteht, der einige Mal mit einer im Weingeist aufgelösten Hausenblase überstrichen ist. Das Nürnberger Pflaster ist ebenfalls ein wichtiger Handelsartikel.

Pflaumen, Zwetschgen, franz. prunes, pruneaux, eine bekannte schmackhafte Art Obst, wovon es in Deutschland vielerlei Sorten gibt. Die Bäume, welche uns diese Früchte geben, werden in gemeine oder einheimische Sorten, und in fremde oder Franzbäume unterschieden. Jene sind solche, die in den Grasgärten aus den Kernen oder Steinen, und von den Nebenschossen, in freier Luft erzogen werden. Diese wachsen in starke Stämme, welche ihre Aeste weit ausbreiten. — Das nutzbare Holz ist braunroth, die Blüthe aber, welche aus 5 Blättern bestehet, einfach und weiß von Farbe, kommt im April oder etwas später zum Vorschein.

Unter die gemeinen Pflaumen zählt man bei uns: die großen und kleinen Krieken oder Kriecheln, welche schwärzlich aussehen, u. von säuerlichem Geschmacke sind; die wachsgelben Spillinge; die halbgelben, halbrothen Spillinge; die kleinen weißlichten Spillinge; die damascener Pflaumen oder Zwetschgen; die großen und kleinen ungarischen Pflaumen, die rothen u.

gelben runden Roßpflaumen; die rothen und gelben großen Malacken oder Maracken. Alle diese Sorten kommen in einem mittelmäßigen etwas fetten Boden und an warmen Orten sehr gut fort

Ausländische Pflaumenbäume oder Franzbäume sind solche, die man aus Frankreich, Italien ꝛc. gezogen, die dann in Baumschulen von eingesetzten Pfropfreisern oder von Augenähnlicher Bäume erzogen wurden Die vorzüglichsten darunter sind: der Franzpflaumenbaum mit großer eyförmiger, etwas platter und wachsgelber Frucht; der mit großer eyförmiger rother Frucht der mit großer eyförmiger gelber Frucht; der Pflaumenbaum mit kleiner runder grüngelber Frucht; der mit großer violetter Frucht; der mit kleiner schwarzfarbiger Frucht, die ein hartes Fleisch hat; der mit grosser röthlicher oder violetfarbener, zukkersüßer Frucht; der mit kleiner süsser, dabei dunkelblauer Frucht; der mit großer, dicker, säuerlicher u. frühzeitiger Frucht; der mit großer, süsser und dunkelblauer Frucht; der mit runder, grüngelber Frucht, welche hart von Fleisch ist, ꝛc.

Die freiwachsenden Pflaumenbäume übersteigen selten die Höhe von 25 bis 30 Fuß. Der Schaft wird nicht allzuhoch, u. selten ganz gerade, die Krone aber desto größer, und mehr ausgebreitet. Die Rinde ist hellaschgrau von Farbe, rauh, ungleich, und beginnt bald aufzuspringen. Es fließt aus derselben ein süßliches, durchsichtiges, dunkelgelbes Gummi, das hie und da in Frankreich, besonders in Languedok, Touraine, ꝛc. gesammelt, und in den Zeugfabriken gebraucht wird.

Die besseren Arten unter den Pflaumen werden in Deutschland frisch verspeist. Diejenigen welche roh zu genießen sind, sind auch zum kochen brauchbar, zu Brunellen, Compoten, zum Einmachen, zu Marmeladen, zu Torten und zu allerlei andern Sachen anzuwenden. Die geringern, sauern u. unschmackhaften Pflaumen werden zum Theil fürs Vieh gebraucht, zum Theil brennt man auch Brantwein daraus. Die Brühe von gedörrten Pflaumen zu verdorbenem Tabak gethan, verbessert denselben.

Das Stammholz von gesunden und ausgewachsenen Pflaumen oder Zwetschenbäumen ist hart, dicht, und mit allerhand lebhaften Farben geadert, weswegen es die Tischler Atlasholz nennen. Es wird zu verschiedenen Drechsler- und ausgelegten Arbeiten gebraucht; doch muß es vorher, wenn es nicht in der freien Luft aufreissen soll, recht langsam getrocknet werden. Um seiner rothbraunen Farbe einen höhern Anstrich und Geruch zu geben, pflegt man das Pflaumenholz in einer mit Kalkwasser vermischten Lauge zu sieden. Um zu verhindern, daß die Farbe nicht vergehe, wird es gemeiniglich mit Ferniß überzogen.

Mit getrockneten oder gebackenen Pflaumen wird aus Ungarn, Mähren, Franken, den Rhein- und Mayngegenden, Frankreich, u. s. w. weit und breit ein wichtiger Handel getrieben. Mähren liefert solche Pflaumen als auch gegossene Pflaumen, oder Pflaumenmus, in die österreichischen Länder nach Schlesien, Sachsen u. s. w. Ungarn schickt getrocknete Pflaumen mit und ohne Kerne, von vorzüglicher Güte, in großer Menge über Fiume und andere Plätze aus. In den türkischen Plätzen am schwarzen Meere wird mit Pflaumenmus (Pestil), der zur Dicke eines Teiges eingekocht worden ist, ein starker Handel in die benachbarten Provinzen getrieben. Die Rheingegenden, die Länder am Mayn, insonderheit das Würzburgische, führen eine Menge getrockneter Pflaumen nach Holland aus. Unter Frankreichs Provinzen zeichnen sich Languedok und die Provence durch ansehnlichen Handel mit dieser Waare aus. Agen an der Garonne, in Guyenne, liefert eine ausserordentliche Menge Pflaumen, welche, weil sie die gute Eigenschaft besitzen, dem Scorbute zu wehren, auf langwierigen Seereisen mit grossem Nutzen gebraucht werden. Die Holländer, so wie auch die Handelsplätze an der Ostsee lassen davon ganze Schiffs-

ladungen kommen. Montauban in Querc: führt sehr viele getrocknete Pflaumen, vornehmlich über Bourdeaux aus. Das meiste geht nach England und Holland. Es gibt Jahre, wo diese Ausfuhr an 100,000 Thaler betragen mag. Aix und Brignoles in Provence schicken eine ausserordentliche Menge vortrefflicher Pflaumen in alle Gegenden der Welt; das erstere insonderheit Pruneaux, das andere die bekannten Brunellen oder Prunellen, eine feinere Art abgeschälter durchsichtiger Pflaumen mit ausgenommenen Kernen, welche in verschiedene Sorten, als Prunes de Brignoles ordinaires, petites Brignoles, Brignoles blanches, Brignoles violettes, etc. unterschieden werden.

Die von Castellane haben den ersten Rang unter denen, welche die Provinz liefert. Man erhält sie von dem Baume, der in Frankreich unter dem Namen Perdrigone rouge bekannt ist. Man sammelt sie vor Aufgange der Sonne, damit der zarte weisse Puder, der auf der äussern Haut liegt, nicht davon gehe. Man taucht sie hernach in siedendheisses Wasser ein, schwenkt sie ein wenig, ihnen Luft zu geben, und trocknet sie auf sauberem Flechtwerke im Schatten, worauf sie in Schachteln gepackt werden. Die von Digne, welche zum Theil unter dem Namen Brunellen zum Verkauf kommen, unterscheidet man in Pistolpflaumen geschälte Sorte, u. Pruneaux.

Chatellerault in Poitu zeugt, ein Jahr ins andere gerechnet, 5 bis 6000 Centner Pflaumen, Prunes und Pruneaux, die gröstentheils von Nantes und Rochelle verschifft werden.

Tours und Chinon in Touraine, so wie Saumur in Anjou und Montsoreau, geben die bekannten vortrefflichen St. Catherinepflaumen, die man zu Paris Pruneaux de Tours nennt; der Absatz dieses Artikels erstreckt sich nach allen Gegenden der Welt. Die von Saumur, Tours, St. Maur u. Chinon sind am meisten im Rufe. Man unterscheidet sie in gros St. Catherine, petits St. Catherine, St. Julien, Pruneaux de Montmiral, Dattes, Imperiales, ꝛc. Die Schachteln, worin die auserlesenen Pruneaux gepackt sind, heißen Galons.

Auch Loudun in Poitu verschickt Catherinepflaumen und Pruneaux in ausserordentlicher Menge. Der erstere Artikel wird daselbst bei 100 Pf., der andere bei Milliers gehandelt. Das meiste davon geht über Orleans und Nantes nach dem Auslande. Metz in Lothringen ist durch seine vortrefflichen Mirabellen innerhalb und ausserhalb Frankreich im Rufe. Sie werden in Zucker eingemacht, und so häufig verfahren.

Ausser den genannten Orten liefern auch noch verschiedene andere, z. E. Caussade, St. Antonin, Saintes, ꝛc. sehr viele Pruneaux zur Ausfuhr. Bourdeaux und Cette schicken jährlich viele tausend Orhoft Pflaumen von Dante, aus Agenois, u. s. w. nach Holland, England, unsern deutschen Seestädten, den Plätzen an der Ostsee, ins nördliche Europa u. s. w. Die Waare ist in Orhoft oder halben Bariques von ungefähr 6 Centnern im Gewicht, worauf man 18 Procent Tara gibt. Hamburg gibt bei seinem Wiederkauf nur 10 Procent Tara und 1 Procent Gutgewicht.

Zum Trocknen wählt man in Frankreich vorzüglich die gros Dames de Tours, l'Impératrice violette, in der Schweiz l'Ile-verte; die davon verfertigte Waare ist vortrefflicher Art. Man trocknet sie auf reinlichen Hürden an der Sonne, oder im Backofen, nachdem das Brod heraus ist. Gehörig behandelt, können sie zwei Jahre und länger konservirt werden.

Zu Amsterdam handelt man die französischen langen Pflaumen mit 18 Procent Tara, 2 Proc. Gutgewicht und 1 Proc. Sconto; die runden deutschen mit 10 Proc. Tara, 2 Proc. Gutgewicht und 1 Proc. Sconto für baare Bezahlung.

Je größer, fleischigter und frischer diese Pflaumen sind, desto besser. Die alten, schmierigten, magern und beschlagenen taugen nichts.

Bei Befrachtungen zur See rechnet man 5 Faß französischer Pflaumen auf

die Kastz s. auch Damascener-pflaumen, Mirabellen, Reine-Claude, Royales, St. Julien, und St. Maur.

Pflaumfedern, s. Federn.

Pfriemen, fr. poinçon, sind spitzige Werkzeuge von Stahl, welche die Riemer, Schuster, Sattler und andere Handwerker bei ihren Arbeiten gebrauchen, um damit Löcher ins Leder zu stechen. Die Eisenhändler führen davon verschiedene Sorten; s. auch Ahlen und Eisenwaaren.

Pfriemenkraut, stehe Ginster.

Pfropf, s. Kork.

Pfundleder, s. Sohlleder.

Phalangium, s. Erdspinnenkraut.

Phalaris, s. Canarischer Saame.

Pharo, oder wie die Italiener schreiben, Faro, einer von den besten sicilianischen Weinen, welche in der Gegend fallen, wo der berühmte See-Leuchtthurm steht. Er ist roth von Farbe, und hat viel Feuer. Er kommt in der Güte gleich nach dem Siracuser.

Phaseolen, s. Bohnen.

Phasianus, s. Fasan.

Philosophie, eine Art Buchdruckerlettern.

Phoca, s. Seehund.

Phoras sind eine Art baumwollener Nesseltücher, die vormals aus Ostindien geholt wurden, jetzt aber häufig um Rouen in der Normandie gewebt, und hernach nach der afrikanischen Küste ausgeführt werden. Sie sind in Stücken von 9 bis 11 Stab in der Länge.

Phosphoren nennt man im weitläuftigen Sinne alle die Körper, welche längere oder kürzere Zeit im Dunkeln leuchten, nachdem sie der Tageshitze oder einer Glühhitze ausgesetzt worden waren, z. B. der Bononische Stein, der Baldwinsche Phosphor oder durchglühte Salpetersäure Kalkerde, durchglühte Austerschaalen ꝛc. Im engern Sinne aber versteht man unter Phosphor eine zu dünnen Stangen gebildete, zähe durchscheinende blaßgelbe Substanz, die, selbst bei einer niedrigen Temperatur, immer dampft, im dunkeln leuchtet, und zur Verhütung des Selbstentzündens stets unter Wasser aufbewahrt werden muß. Er ist im Jahr 1669 von Brandt und Kunkel zuerst aus dem Urine, hernach aber leichter und besser aus der in den thierischen Knochen enthaltenen Phosphorsäure bereitet worden. Man erhält ihn aus den Apotheken, und macht unter andern allerlei Feuerzeuge daraus, z. B. die Peylaschen Lichtchen. Oele und Naphten lösen ihn auf und auch die Auflösung ist leuchtend.

Phosphor-Feuerzeuge, s. Feuererzeuge und Phosphor.

Photas, Phottes, ostindische Baumwollenzeuge im Holländischen Handel, 2 bis 2 1/2 Cobidos breit, und 24 bis 30 Cobidos lang; s. auch Pechtmals.

Phillitis, s. Hirschzunge.

Picante, ein italienischer Wein, der um Pavia gebaut wird, aber ausser Italien nicht gesucht ist.

Piccardans, s. Rosinen.

Piccardanwein, ein guter süsser franz. Wein, der über Bourdeaux u. Cette in großer Menge ausgeführt, und meistens zum Verschneiden mit jungen leichten bourdeauxer Weinen gebraucht wird. Er ist weiß von Farbe, und wird auch weisser Graveswein genannt. Er wird in Fässern von 45 Vierteln oder Veltes verfahren. Er kommt in großer Menge nach unsern Seestädten, insonderheit nach Hamburg, Stettin, Bremen, u. s. w. Man zeugt ihn bei Montpellir.

Piccoline, s. Oliven.

Piccolit, eine der besten Sorten Weine, die im Görzer Gebiete fallen, und über Triest ausgeführt werden.

Pichina, oder Pichinat de Hautbourdin, ist ein gekörpertes Zeug, von natürlich brauner Wolle, das 1 bis 9/4 Stab breit liegt, und 23 bis 24 Stab lang ist. Man macht es bei Ryssel in Flandern.

Pichurimbohne, Picherimbohne und Pichurim- oder Picherim-Rinde, sind die Produkte eines Baumes aus Paraguay und Brasilien, welche man unter die vorzüglichsten (bei uns noch nicht hinreichend bekannten) Gewürze zählt. Man kann sie über Lissabon erhalten. In Portugal gebraucht man sie auch häufig als Arzney.

Picksenes, s. Senesblätter.

Picote, eine Gattung ordinairer Kamlotte, von unterschiedlicher Breite und Länge, die hie und da im französischen Flandern, besonders um Ryssel gewebt, und meistentheils nach Spanien ausgeführt wird. Man nennt sie auch Gueuse.

Picots, eine Art sehr schmaler Zwirnkanten, die in Flandern u. der Normandie häufig verfertigt werden. Es gibt davon über achzigerlei Muster. Die Stücke halten 12 Stab. Ein Stab gilt 1 1/2 bis 40 Sols.

Piedimonte, ein rother Wein von angenehmem Geschmack, der im Neapolitanischen gewonnen wird.

Piedra de cobra, s. Schlangenstein.

Piedra del Puerco, (Lapis porcinus, Lapis Histricis) Stachelschweinstein. Dieser Artikel ist mit dem Bastard-Stachelschweinstein (Lapis Histricis spurius) nicht zu verwechseln. Letzterer bildet eine halbzöllige, glatte und leichte Kugel. Der morgenländische Gall- oder Schweinestein, welcher durch die ostindische Handlung von der Halbinsel Malacca und der Insel Ceylon uns zugebracht wird, findet sich auch in Brasilien und in andern Gegenden des südlichen Amerika. Er kommt unter zwei verschiedenen Gattungen vor. Die Thiere, aus deren Gallblase er genommen wird, sind Hystrix 4. sive Macroura L. und Hystrix 5 sive Brachyura L. Beide Steine sind blätterige, erdig-kleberige Gallprodukte, die in Wasser eingeweicht, diesem eine stärkere oder schwächere Bitterkeit mittheilen. Der von Malacca, welcher für den kräftigsten gehalten wird, ist daher auch für reiche Liebhaber am theuersten. Beide haben eine bald runde, bald etwas eyförmige, auf beiden Seiten zuweilen glatt gedruckte Gestalt. Der Geruch fehlt an beiden, aber der Geschmack ist bald erträglich bitter, bald recht durchdringend bitter und scharf. Die Größe ist verschieden, und das Gewicht geht von einer halben Unze bis auf eine ganze. Die Farbe gleicht der vom Horn, sie zieht sich etwas ins vermischte Rothbraun. Die äußere Fläche des Steins von Malacca ist glänzend; er läßt sich, wenn man ihn naß macht, etwas klebrig-seifig anfühlen. Der Ceylonsche ist etwas größer, dabei auch dichter u. schwerer, hält gemeiniglich noch einmal so viel im Gewicht, als jener. Er hat eine etwas schuppige Oberfläche, dabei das Ansehen d e Farbe und Consistenz eines schwärzlichen eingetrockneten Saftes; er klebt an den Fingern, und macht diese eben so bitter, als er dem Wasser t ut. Er wird hie und da in Gold gefaßt, und an einer goldenen kleinen Kette befestigt aufbewahrt, damit man ihn bequemer in Wein oder Wasser hängen, u. wieder herausziehen könne, wenn er von seinem Gewicht nicht bald zu viel verlieren soll. Diejenigen welche für ihn eingenommen sind, trauen ihm in ausnehmendem Maaße herzverwahrende Gift- Schweiß- und Wurmtreibende Kräfte zu.

Pieds courts, s. Mocade.

Pierre à l'huile, s. Steine.

Pietra serena, ein weicher blaulichter Sandstein, der auf dem Berg Golfolina im Toskanischen bricht, und ausgeführt wird.

Pierry, eine Sorte Champagnerwein, oder sogenannter Marnewein, von Farbe roth oder weiß.

Pigeon, oder Romane, eine Gattung Papier, die Annonay in Vivarais liefert. Sie ist 15 Zoll 2 Linien breit, 10 Zoll 3 Linien hoch, und hält 9 bis 10 Pf. im Gewicht. Der Preis ist zu 5 bis 8 Livres, nach der Feinheit

Pigmente (Pigmenta) sind die Farbenstoffe, welche man aus den drei Naturreichen zieht, um den Körpern damit eine beliebige Farbe (Color)

entweder durch Färben oder durch Malen zu geben. Das Thierreich gibt die wenigsten Pigmente; eine große Menge derselben aber erhalten wir aus dem Pflanzen- und Mineralreiche, s. Farben.

Pignens, s. Schwämme.

Pignoli, Pignons, s. Pinien.

Pignons d'inde, s. Granatillkörner.

Pilae marinae, s. Meerballen.

Pilas, beim spanischen Wollhandel die nach den Landesgegenden und Landgutbesitzern unterschiedenen Wollsorten, Segovianas, Leonesas, Escurial, u. s. w; s. Wolle.

Pilchards, eine Art Sardellen, die an den Küsten von Cornwall und Devonshire gefangen, und besonders von Fallmouth nach Spanien und Italien ausgeführt werden. Man handelt sie Tonnenweise. Die Winterfische sind die vorzüglichsten. Diese werden zwischen dem 10. und 15. November zum Absenden fertig. Die Sommerwaare wird im September und Oktober verladen. Seit einiger Zeit hat man auch angefangen, in Schweden die Heringe zu Pilchards zu pressen, und nach Italien auszuführen.

Pillen, (Pillulae) fr. pilules, sind trockene Arzneimittel von runder Form, die aus allerhand Extrakten, Elixiren, harzigen u. gummiösen Dingen zu einer dicken Masse gebracht, hernach in kleine runde Kügelchen von der Größe einer Erbse gebildet werden. Man pudert sie hernach mit Bärlapp- oder Süßholzpulver, oder versilbert und vergoldet sie. Die Apotheker bereiten hiervon vielerlei Arten, die nicht nur zum Abführen dienen, sondern auch ohne dasselbe gegen allerhand Uebel ihre Wirkung äussern. Die gewöhnlichsten, von welchen die Offizinen eine Menge im Vorrath halten, sind: Pillulae Aloëphangi nae, Aloespillen; Angelicae, Angelikpillen; Arthriticae, Gichtpillen; Aureae, Goldpillen; Febrifugae, Fieberbillen; Hydropicae, Pillen wider die Wassersucht; Lucis majoris, Pillen fürs Gesicht; Melanogogae, wider die Schwermuth; Scorbuticae, wider den Scharbock; Stomachicae, Magenpillen, u. s. w. Unter denjenigen, welche, ohne Abführen oder Brechen zu erregen, gegen verschiedene Krankheiten dienen, sind: Pillulae anodinae, schmerzstillende oder beruhigende; de calce viva, Kalkpillen; de Castoreo, Bibergeilpillen Catharrhales, Flußpillen; Cephalicae Hauptpillen; Cordiales, herzstärkende; Diaphoreticae, schweißtreibende; Diureticae, harnabführende; Ictericae, wider die Gelbsucht; Venereae, wider die venerischen Zufälle, u. s. w.

Piloris, s. Bisamratten.

Pilosella, s. Mausöhrlein.

Piloum, ein wollenes Zeug zu Winterkleidungen mit leinenem Grunde, das ursprünglich in England gewebt wurde, und von da seinen Namen hat. Es liegt 3/4 brab. Ellen breit, und ist in Stücken von 15 bis 16 solcher Ellen.

Pillows, vornehmlich Schoren-Pillows, sind ordinaire englische barchentähnliche Zeuge. Ihre Kette ist Leinengarn, ihr Einschlag Baumwollengarn. Von den geschornen Pillows unterscheiden sich die Beaverd Pillows dadurch, daß die Oberfläche mit Carden gerauhet ist. Man macht sie 1/2 Ell wide, auch wohl 1/2 Yard wide und 24 bis 30 Yards lang. Die mit Farben bedruckten heißen printed Beavers. Man fabricirt sie in Menge in den Manufakturen von Manchester und der umliegenden Gegend.

Piment, Englisch Gewürz, Nelkenpfeffer, (Semen Amomi) ein Produkt der Insel Jamaika. Die Staude, welche es liefert, ist eine Art Myrthen (Myrtus pimenta L.) Sie wächst gemeiniglich in den Bergen mässig dick, und ist mit einer graulichen glatten, glänzenden Rinde umgeben. Ihre Blätter, die einen angenehmen Geruch haben, gleichen in Gestalt und Lage den Lorberblättern; am Ende der Zweige stehen Blumenbüschel, die in allem denen der gemeinen Myrthe ähnlich sind. Die darauf folgenden Früchte sind kleine Beeren, etwas dicker, als die des Wachholderstrauchs

Sie werden gelesen, wenn sie noch grün sind, und an der Sonne getrocknet. Davon werden sie braun, bekommen einen Gewürzgeruch, und werden deswegen in England Allspice oder Kommodegewürz genannt. Der Gebrauch ist besonders denjenigen dienlich, die sich den Magen verdorben haben. Die Kunst, diesen Pfeffer zu bauen, hat erst im Jahre 1668 angefangen auf Jamaika bekannt zu werden. Die Insel hat diesen Zweig einigen Bewohnern von Barbados zu danken, die ihn dahin brachten.

Der Verkauf dieser Waare geschieht in England bei Pfund, aber ohne Sconto und Rückzoll. Indessen findet der Abnehmer bei der Gleichung des Netto- u. Bruttogewichts einen Vortheil von circa 5 Procent, wie denn auch die Tara auf jedes Oxhöft 12 bis 15 Pf. übrig läßt.

Der Piment ist in Tonnen von circa 6 englischen Centnern. London gibt darauf 3 Pfund Gutgewicht per Tonne, und zieht auf jede 104 Pf. Gewicht 4 Pf. für den Staub ab.

Pimienta, im spanischen Handel, jede Pfefferart.

Pimpernüsse, (Pistachia germanica, Nux vesicaria, Pistacia sylvestris, Stapylea pinnata L.) fr. la pistache, liefert uns ein Strauch, der hie und da in Deutschland am Rande der Berghölzer unter hohen u. schattigten Feldbüschen, u. drgl. angetroffen wird. Das Holz dieses Strauchs hat eine schöne weißgelbliche Farbe; weil die Stämme aber keine gewisse Stärke erreichen, so bleibt es ohne sonderlichen Gebrauch. Die Trauben der noch ungeöffneten Blumen werden von den Georgiern wie Kappern mit Salz und Essig eingemacht. Aus den glänzendbraunen, in blasigten Hülsen enthaltenen Nüßchen macht der gemeine Mann in den katholischen Ländern Rosenkränze. Die Kerne von den Pimpernüssen werden in der Schweiz von den Kindern gegessen; auch wird hie und da ein Oel daraus gezogen.

Pimpernüsse, italienische und levantische, s. Pistacien.

Pimpernelle, Pimpernell, Bibenell, oder Bibernelle, (Pimpinella, Peponella), fr. la pimprenelle, wächst bei uns sowohl wild, als auch in den Gärten. Die größere Gattung oder rothe Pimpinelle, Großsorbenkraut, Großblutkraut, Wurmwurzel, Großkölbleinkraut, (Sanguisorba officinalis, Sorbastrella, Pimpinella tetrastemon) ist eine hohe grobstielige Wiesenpflanze, die an vielen Orten auf den besten Wiesen hervorkommt, und den ganzen Sommer hindurch blüht. Ihre Wurzel ist lang, krumm, holzig, röthlich, von Geschmack herbe und zusammenziehend. So lange sie noch frisch ist, gibt sie, so wie das Kraut, einen schwachen, nicht unangenehmen Gurkengeruch von sich. Kraut und Wurzeln gehören, ihrer trocknenden und gelinde zusammenziehenden Kräfte wegen, unter die Wundmittel.

Die kleine wilde, zahme, oder welsche Pimpinelle, (Poterium Pimpinella L.) ist an erhabenen Orten, u. auf trockenen leimigsandigen Hügeln, oder gar in Fichtenhaiden nicht selten, wird aber auch besonders als ein Futter- und Salatkraut, in Gärten stark gezogen. Das Kraut und die Wurzel von beiden Arten werden von den Roßärzten viel gebraucht. Zu Krumübel im schlesischen Gebirge wird viel von diesem Kraute gewonnen, und nach verschiedenen Gegenden in Deutschland verschickt.

Pimsenstein, s. Bimstein.

Pina marina, oder Pinna marina, eine Art Muscheln, welche besonders im Golfo von Taranto im Neapolitanischen gefischt wird. Sie ist mit Fasern (der Muschelseide) umhüllt, die sich wie die Wolle verarbeiten lassen. Man webt davon zu Neapel Mützen, Strümpfe, Handschuhe, u. drgl; s. Muschelseide.

Pinang, s. Areka.

Pinas, eine Art ostindischer baumbastener Zeuge. Sie sind 3/4 bis 5/6 Stab breit, und 7 bis 8 Stab lang; s. auch Guingan.

Pinchina, Pinchinat, ein Droguetartig gewebtes wollenes Zeug, das hie und da in Frankreich gewebt, und häufig ausser Land verschickt wird.

Dreux in Isle de France liefert besonders viel zweifarbige, die 1/2 Stab breit liegen, und 50 Sols bis 3 Liv. gelten. Partenay u. einige andere Oerter in Poitou verfertigen wieder andere Sorten dieser Waare, von welchen einige ganz aus feiner Wolle, andere aber aus Wolle mit Leinengarn vermischt, gewebt werden. Diese sind ebenfalls 1/2 Stab breit, und 48 bis 50 Stab lang. Auch Ryssel liefert von diesen Zeugen eine Menge zum Handel. Der Pinchinat von Toulon ist ein ungekörpertes wollenes Zeug, 1/2 Stab breit und 21 bis 22 Stab lang. Man macht es ganz von spanischer Wolle, aber auch von Landwolle. Jene Sorte wird in Frankreich selbst verbraucht, diese aber nach Italien und der Levante ausgeführt. Die toulonschen Pinchinats erkennt man an einem ihnen eigenen violenartigen Geruch. Chalons in Champagne liefert Sorten dieser Zeuge, die den toulonschen im Aeussern völlig gleich kommen; auch diese halten 1/2 Stab in der Breite.

Man nennt in Frankreich auch Pinchinat ein gekörpertes wollenes Zeug, das einen ganzen Stab in der Breite und 21 bis 22 Stab in der Länge hält; es ist aber im Grunde weiter nichts, als eine grobe Sersche. Dies Gewebe kommt aus Berry, und wird von roher Landwolle verfertigt. Seit einiger Zeit nennt man in diesem Lande noch mehrere andere Zeuge Pinchinats, die 1/2 bis 5/8 oder 2/3 Stab breit liegen, aber im Grunde Droguets oder Rascharten sind. Die rechten Pinchinats sind, ihrer Güte, Dauerhaftigkeit der Farben, und Preiswürdigkeit wegen, weit und breit im Rufe. Sie werden in großer Menge nach Italien, der barbarischen Küste, den griechischen Inseln, allen Theilen der Levante, besonders nach Konstantinopel und Smyrna, so wie auch nach Amerika, ausgeführt. Die meisten liefern die Oerter: la Roque, Meuve, Solieres, Coers, Pequants, Camoulles, Loc, Draguignan, und Lorgues in Provence.

Pinée, im französischen Handel die erste und beste Sorte der getrockneten Stockfische.

Pineen, Pincolen, Pinien, Pinienkerne, Piniolen, Piniolenkiefer, (Nuclei pipini, Pineoli, oder Pineae nuces), fr. pignons, it. Pignoli, sind die Früchte gewisser Fichten- und Zirbelbäume, die nur in den wärmern Gegenden von Europa, in der Levante, in Spanien, Italien u. Frankreich, fortkommen. Sie bestehen aus länglichten, milchweissen, an beiden Enden stumpfrunden Kernen ohne Geruch, die, so lange sie noch recht frisch sind, einen angenehm süßen, fetten und öligten Geschmack geben, sonst aber etwas säuerlich und harzigbalsamisch schmecken. Sie sind von Natur mit einem dünnen röthlichen Häutchen umgeben, und liegen in einer bald härtern, bald dünnschaligern Nuß. Das Häutchen wird abgeschält, und dann wird der Artikel so zum Handel gebracht. Die frischen ausgeschälten Pinien haben den Geschmack und die Eigenschaften der guten Mandelkerne, wenn sie aber etwas lange oder in der Wärme gelegen haben, so verlieren sie ihre gute Beschaffenheit, werden gelblich, widrig, scharf und säuerlich. Man gebraucht diese Kerne nicht nur in der Küche, an dem welschen Salat, und bei der Konditorei, sondern auch in der Medizin. Die Aerzte empfehlen ihren Gebrauch besonders schwind- und lungensüchtigen Personen.

Man bringt diese Waare von Ravenna, Genua, Venedig, Livorno, Marseille und Barzellona zum Handel. Die besten Sorten geben die Levante und Sicilien. Man handelt sie Pfundweise.

Pinguicula, s. Bergsanickel.

Pinschebeck oder Pinspeck, eigentlich Pinchbek (von dem Engländer gleiches Namens) ein zusammengesetztes Metall, das wie legirtes Gold aussieht, und zugleich sehr geschmeidig ist. Es unterscheidet sich wesentlich vom Tombak durch seine Feinheit. Man macht es aus 1 Theile Zink und 4 bis 7 Theilen Kupfer. Man verfertigt daraus, besonders in

England, zu Augsburg, Wien, u. a. m. allerlei artige Sachen, die beinahe völlig das Ansehen des ächten Goldes haben; unter andern schöne Schuhschnallen, Degengefäße, Ohrgehänge, Uhrketten, Messer- u. Gabelgriffe, Hals- und Armzierden, u. s. w. Auch zu Peterswalde in Böhmen werden jetzt häufig solche Sachen verfertigt.

Pinsel, fr. le pinceau, sind bekannte Instrumente, die von Malern, Anstreichern, und Lackirern zum Auftragen der Farben und Firnisse gebraucht werden. Man hat sie nicht nur von allerlei Größe, sondern auch von verschiedenen Materien, z. E. von Schweineborsten, Eichhörnchen- und Zobelhaaren, Straußfedern, Seide, Iltis- und Fischotterschwänzen u. dgl. Die feineren Sorten werden in Federkielen gefaßt, und Dutzendweise, besonders von den Nürnbergern und Augsburgern verkauft. Die gröberen führen die Bürstenbinder. Die vorzüglichsten Sorten dieses Artikels in Deutschland liefert die Buttaische Fabrik zu München. Von den feinern Gattungen der Pinsel mit Stielen, kommen die Lyoner in sechserlei Sorten zum Handel. Die holländischen Wandpinsel sind in eben so viel Nummern; sie gelten etwa ein drittel mehr. Fischpinsel hat man ebenfalls 6 Sorten. Augsburger Haarpinsel unterscheiden sich durch Nro. 1 bis 4. Borstenpinsel zum Anstreichen eben so. Die Fischpinsel in Federn unterscheidet man in die mit doppelten Federn, deren es fünferlei Sorten gibt, und in die mit ordinären Federn in drei Sorten. Die Haar- oder Spitzpinsel zerfallen in weiche Haarpinsel in doppelten Federn dreierlei Sorten; geschliffene Haarpinsel, sechserlei Sorten; in Leidensche Spitzpinsel, Stutz- oder Staffirpinsel, und Lackirhaarpinsel.

Der Verkauf geschieht gewöhnlich bei Dutzend. In Nürnberg waren die Preise vor einigen Jahren für das Dutzend extrafeiner Münchner Pinsel, nach Verschiedenheit der Sorten, 7, 8 und 10 Kreuzer; Fischpinsel 1 1/3, 1 2/3, 1 2/3, 2 und 2 1/2 gr. Spitz- Miniatur- Haar- Borsten- u. Geiß- pinsel 1/3 bis 1 1/2 gr. Nürnberger Pinsel 4, 5, 6 und 7 Kreuzer, Lackirpinsel 10 gr. ꝛc.

Pintados, sind ostindische gemalte Zitze, die in Pegu und Ava verfertigt werden. Sie finden in verschiedenen Gegenden von Indien guten Absatz.

Pinus abies, s. Fichte.

Pinus Larix, s. Lierbaum.

Pinus Mughus, siehe Krummholzbaum.

Pinus picea, s. Tanne.

Pipenstäbe, fr. bois à pipe, douves, auch douelles de pipe, heißt das Klappholz von Eichen, welches von Böttchern zubereitet ist, so daß hernach Pipen und Weinfässer daraus zusammengesetzt werden können. Wir erhalten es von Stettin, Memel, Königsberg, Riga ꝛc. Die stettinsche Waare ist 5 Fuß 2 Zoll lang, u. 1 1/2 Zoll dick; sie wird nach Ring von 4 Schock gehandelt; die memelsche ist 5 bis 5 1/2 Fuß lang, 6 bis 8 Z. breit, 1 1/2 bis 2 Zoll dick; sie wird nach Schock von 60 Stück gehandelt.

Von den Pipenstäben geht viel aus jenen Seestädten, so wie auch aus Riga, Hamburg und Lübeck nach Holland, Frankreich, Spanien und Portugal. Zu Bourdeaux handelt man diesen Artikel bei 1616 Stück; zu Angouleme in Frankreich, (welche Stadt einen wichtigen Handel mit dieser Waare nach der Fremde treibt) nach Quarts von 303 Stück Dauben und 202 Bodenstücken; Havre de Grace, bei 104 Stück, u. s. w.; zu Malaga in Spanien nach großem Tausend; zu Lissabon nach Schock; zu London nach 1000 Stück.

Auch die Nordamerikaner liefern jetzt Pipenstäbe in Menge nach Spanien, Portugal und mehreren andern Ländern. Zu Baltimore in Maryland handelt man sie bei 1200 Stück zu 9 bis 10 Pfund amerikanischen Geldes.

In den deutschen Forsten wird das Pipenstabholz von 5 Fuß lang, 1 bis 1 1/2 Zoll dick, 4 bis 5 Zoll breit, nach Ring von 4 Schock gehandelt, (8 Stäbe sind darüber, wegen der dar-

unter befindlichen Wrackstücke) z zu Hamburg nach groß Tausend von 1200 Stück.

Piper aethiopicum, —
Piper album, —
Piper hispanicum, —
Piper longum, und
Piper nigrum, s. Pfeffer.

Piperino, eine harte Art Steine, die auf den Hügeln um Rom bricht, und hie und da in Italien häufig zum Bauen verbraucht wird.

Piperitis, s. Pfefferkraut.

Piqué, Marseille, auch wohl Sans peine, fr. Coton piqué, englisch Quilting, ein in England erfundenes starkes Baumwollenes, häufig zu Westen dienendes Gewebe, das auf dem Weberstuhl durch Hülfe gewisser Maschinen fabrizirt wird, welche durch die nach Mustern vorgeschürrten Werften manchfache Desseins, als wären sie mit der Nadel gesteppt oder ausgenäht, hervor bringen. Die Zubereitung des Zeugs besteht aus zweierlei Einrichtung, den obern und untern Werften. Die erstere gibt das Ansehen der rechten Seite, und besteht aus feinem Gespinnst; die untere aber macht den Grund der unrechten Seite, und dazu wird starkes Gespinnst genommen, so, daß wenn die obere Werfte aus Garn von Nro. 32. besteht, die untere von Nro. 16. seyn muß. Auch im Blatt kommt die obere Werfte um so viel Gänge höher zu stehen; z. B. wenn die obere Werfte in 42 Gängen läuft, muß die untere nur in 21 bestehen.

Nach den Mustern erhält der englische Piqué verschiedene Namen, z. B. Wave Quilting, wellenförmiger Piqué; Satin crossover Quilting, Piqué mit Atlasstreifen; Fancy Quilting, façonirter; coloured striped, mit farbigen Streifen; checked, gewürfelter; printed, gedruckter; Mock Quilting, halb Piqué; Piqué batard, mit losen Fäden ꝛc. — Man hat auch seidene und halbseidene Piqué-Arten, die in Seidenmanufakturen verfertigt werden.

Die Waare wird bei uns häufig im sächsischen Erzgebirge, in Schlesien zu Gnadenfrey und Grottkrau; in Böhmen zu Tupadl, Gennischt, Rottenhaus, Rakonitz, Kuttenberg, Warnsdorf, Romburg, Schluckenau, und Georgswalde gemacht. Der französische Piqué wird insonderheit zu Marseille und Rouge Perriers, bei Neufbourg in der Normandie gewebt; der englische zu Prosperhouse in Irland, in der Grafschaft Lancaster, zu Manchester ꝛc. Die englische Waare ist 1 Yard und darüber breit u. 30 Yards lang. Man verbraucht das Zeug auch zu Unterfutter, Leibchen, Bettdecken, Schlafhauben, u. drgl.

Piqué brillant, brillantirter Piqué von Troyes in Champagne, 2/3 Stab breit.

Piquepout, ein weisser Chalossewein, der in der Election des Landes (Heidenland) gewonnen, und nach Bayonne stark ausgeführt wird. Er ist in Oxhoft von 40 Vierteln, und wird schon einmal abgezogen verschifft.

Piquette, im französischen Handel der schwache schlechte Wein.

Pisang, (Musa) ist das prachtvolle Asiatische und Afrikanische Staudengewächs, welches in den neuern Zeiten auch Amerika bekommen hat, und zuweilen auch Indianische Feige, Pharaonsfeige, Paradiesapfel und Adamsfeigenbaum genannt wird. Die Früchte werden auf mannigfaltige Art als Nahrungsmittel genossen.

Pissasphaltum, s. Judenpech.

Pisselaeon, s. Erdöl.

Pistazien, (Pistachia, Pistacia), it. Pistacchj, fr. la pistache, sind die grünen, mit einer rothen oder rothgelben Haut bedeckten, wohlschmeckenden, öligtsüßen, lockern und zarten Kerne, des morgenländischen Pistacienbaums (Pistacia vera), die wir oft schon geschält bekommen. Die zweischalige harte aber dünne u. leichtzerbrechliche Nuß der eyrunden und stumpfdreieckigten, anfangs etwas fleischigen, grünen und zuletzt röthlichen, reifen Frucht des Pistacienbaumes enthält jene Kerne. Der Baum selbst ist in Persien, Arabien, Sy-

rien und Aegypten zu Hause; von da ist er nach Sicilien, Spanien und den südlichen Provinzen Frankreichs verpflanzt worden. In Persien und Arabien erreicht er eine Höhe von 25 bis 30 Fuß. Der Stamm wird dick, die Aeste breiten sich sehr aus, und die Blätter sind gerade so wie die am Terpentinbaume geordnet. Die Bäume tragen männliche und weibliche Blüten. Man pflanzt in Europa beide Geschlechtsbäume nahe aneinander, damit die Früchte die gehörige Reife erlangen. Thäte man dieß nicht, so würde man genöthigt seyn, von der weiblichen Blüte auf die männlichen Bäume zu schaffen, wie das in Syrien gebräuchlich ist.

Die levantischen Pistazien, welche in großer Menge über Venedig, Livorno und Marseille zum Handel kommen, sind etwas größer, als die, welche Italien und die Provence zeugen.

In Sicilen tragen die Bäume im März und April Blüte. Diese ist traubenförmig; die Blumen werden erst im August zur vollkommenen Frucht. Letztere besteht aus einer Nuß, fast so groß und auch so gebildet, wie unsere Haselnüsse. Sie ist in eine doppelte Schaale eingeschlossen. Die äussere ist häutig, trocken, dünne, zerbrechlich, grün von Farbe, und wenn sie getrocknet ist, gelblich; die innere aber, welche sich in zwei Fächer theilt, ist holzartig, leicht, weißgelblicht, u. enthält einen blaßgrünen, fetten, öligten, etwas bittern und zugleich süssen, wohlschmeckenden Kern, der mit einem blaßrothen Häutchen umgeben ist.

Die Pistazienbäume wachsen zwar in vielen Gegenden der Insel Sicilien, aber doch am besten in der Nachbarschaft von Piazza und Caltagirone, so wie auch auf dem Gebirge Garfone. Sie werden mit gehäuftem Maas (alla gurma) zugemessen, und noch in ihren Schaalen gehandelt. Die ausgeschälten werden Pistacchj mondi, auch Pistacchj curati genannt. Man verkauft sie nach Salme generali. Die Oerter, welche diesen Artikel verschicken, sind Trizza, Catania und Siracusa.

Die neuen, schön großen u. schweren Pistazien sind die besten. Man muß sie an kühlen Oertern halten, fleißig aussieben, und dadurch vor der Beschädigung der Würmer sichern. Ueberhaupt aber lassen sich diese Kerne, ihrer fetten und öligten Natur wegen, nicht gar lange gut erhalten, sondern sie bekommen einen ranzigten Geschmack. Candirte Pistazien liefert Beziers in Languedok zum Handel. In der Provence heißen Amandes pistaches, eine Art Mandeln in ganz feinen Schalen.

Pistolen, s. Gewehr.

Pisum, s. Erbsen.

Pisum cordatum, s. Herzsamen.

Pita, s. Aloe.

Pitte, eine Art Hanf, die in Nordamerika, besonders in den Gegenden am Orenokostrohm, gezeugt wird. Sie ist weisser und länger, als unser europäischer Hanf, und hat auch die gute Eigenschaft, daß sie nicht so leicht im Wasser fault. Man spinnt davon Garn, macht Zwirn daraus u. allerlei Gewebe, die zu Segeln, Hangmatten, Betten und Kleidungsstücken gebraucht werden. In Italien macht man daraus auch Strümpfe, Handschuhe, Spitzen u. drgl.

Pix, s. Pech.

Pix liquita, und pix navalis, s. Pech.

Pizzi d'italia, italienische Kanten oder feine Zwirnspitzen, die zu Genua, Chiozza und Mayland verfertigt, in Italien und der Levante verbraucht werden. Man hat ihrer von vielerlei Mustern und Preisen.

Pizzutello, eine Gattung Traubenrosinen, die um Spoleto und Amedia im Kirchenstaat wächst, und ihres vorzüglichen Wohlgeschmacks wegen sehr im Rufe steht. Sie haben länglichte Beeren, und eine so zarte Haut, daß sie im Munde zergeht. Man nennt sie auch Uva cornetta.

Plaids oder Plaidings, sind wollene gestreifte und buntfärbige Zeuge, eine Art englischer Serschen, in Stücken von 25 Yards, die vorzüglich

in Schottland gewebt werden. Die von Norwich und Coventry sind jenen zwar ähnlich, man schätzt sie aber geringer. Dieser Artikel dient zu Bettvorhängen, Tapeten, Schlafröcken, und ähnlichen Bedürfnissen.

Plains, s. Devonshirsche Plains.

Planches, s. Breter und Dielen.

Plane, s. Ahorn.

Planken, fr. la planche, planche épaisse, eine Art Breter, meistens von Eichenholz, und von verschiedener Dicke und Länge geschnitten. Mit diesem Artikel wird aus Rußland, Schweden, Curland, Norwegen, Polen ꝛc. ein wichtiger Handel nach Stettin, Hamburg, Bremen, Lübeck, Holland, Frankreich, u. s. w. getrieben. Sie werden zu Hamburg nach Schock von 60 Craveelen gehandelt; weil aber ihre Länge und dicke nicht gleich ist, so werden von den dritthalb Fuß dicken, 24 Fuß lang; von den dreizölligen 15 Fuß; von den vierzölligen 10 Fuß; von den fünfthalbzölligen 9 Fuß; und von den fünfzölligen 8 1/2 Fuß für eine Craveele gerechnet. Zu Amsterdam hat das Hundert von diesen Planken folgende Anzahl Stücke: die von Westerwick 124; von Christiana 126; die nordischen und von Koperwyk 132. Die von Wiburg halten 9 bis 12 Fuß, u. werden bei 120 Stück gehandelt.

Zu London wird diese Waare nach Quadratfuß gehandelt, oder auch nach Last. Man rechnet da 600 Fuß einzöllige, 400 Fuß anderthalbzöllige, 300 Fuß zweizöllige, 240 Fuß dritthalbzöllige, 200 Fuß dreizöllige. 170 Fuß vierthalbzöllige, und 150 Fuß vierzöllige für eine solche Last. — Neun Quadratfuß machen eine Quadratyard.

Frankreich zieht von Bayonne viel fichtene Planken aus Marancin, nordische über Havre de Grace, und eine ausserordentliche Menge eichener Planken aus Lothringen. Das Lothringer Plankenholz ist unter dem Namen bois de Vosges bekannt.

Die Danziger Planken werden mehr als die aus andern Gegenden geschätzt, weil sie mit der Hand gesägt sind, folglich viel gleicher in der Dicke ausfallen, genau das gehörige Maas halten, und überhaupt besser aussehen, als die auf den Mühlen geschnitten werden. Man handelt sie nach Schock von 60 Stück. In Amerika, vornehmlich zu Philadelphia ꝛc. handelt man die Cederplanken bei 1000 Fuß; Mahagonyplanken bei Fuß; eichene und andere bei 1000 Fuß; s. auch Breter und Bohlen.

Plansch en, s. Silber.

Plantago, s. Wegerich.

Platanus, s. Ahorn.

Platilles, eine Gattung glatt zusammen gelegter Flachs-Leinwand, die hie und da in Deutschland besonders in Schlesien, Sachsen und Böhmen, in großer Menge gewebt, und nach Italien, Spanien, Frankreich, Amerika und Afrika ausgeführt wird. Es gibt von diesen Leinen mancherlei Sorten, als: rohe, gebleichte, feine, mittlere und ordinaire, Platilles royales, Platillas-Silesias, gefärbte Platilles, u. s. w. Sie sind 6/4 der schlesischen Elle breit, und 58 bis 60 solcher Ellen lang. Man legt sie auf der Mangel nicht wie die andere Leinwand doppelt zusammen, sondern nur einfach; doch gibt es auch solche, die rollenförmig gelegt wird. Die einfachen Platilles, die auch Boccadilles heißen, halten dieselbe Breite, sind aber in Stücken von 14 Ellen geschnitten. Von den doppelten oder vierfachen gehen 2 oder 4 Stück aufs Schock. Alle diese Sorten werden sehr häufig nach Amsterdam, Hamburg, Livorno, Nantes, Cadix, ꝛc. verschickt. Man zieht sie entweder gerade aus dem Lande von Hirschberg, Waldenburg, Schmiedeberg, Landshut, oder von Hamburg. Auch Böhmen liefert in Menge Platilles, hauptsächlich Royales und einfache Gattung (simples). Jene sind eine schön weißgebleichte Leinwand, in der Breite 5/4 oder 6/4 Ellen haltend, in der Länge aber 58 Ellen altböhmisches Maas. Diese Leinwand wird nach der ganzen Breite zusammen gelegt, mit dunkelblauem Papier auf 3 Querfingerbreit umbunden, das mit

einer silbernen Krone bezeichnet ist. Zu diesem Sortiment werden gemeiniglich Leinwande genommen, die in der Gegend um Arnau, Petzka, Hochmelbe, Trautenau, Nachod und Politz gewebt werden. Einfache Platilles werden von gemeiner Schockleinwand gemacht, die man aus märkischen Garnen verfertigt, hernach weiß bleicht, in Coupons zerschneidet, und endlich gehörig appretirt. Sie gehen nach Italien, Holland, Spanien, Portugal und Hamburg.

Platina (Platinum L.) fr. la platine, auch wohl weisses Gold genannt, ein seltenes Metall, aus dem spanisch-amerikanischen Königreiche, Neu-Granada und von St. Domingo. In Südamerika enthalten es die Gebirge Choco und Barbacoas in Popayan. Es besteht aus kleinen lichtgrauen Körnern mit glatten und platten Flächen. Den Namen Platina hat es von dem spanischen Plata oder Silber (wegen seiner Silberfarbe) erhalten. Es hat ein noch größeres specifisches Gewicht als Gold. In der Härte steht es zwischen Eisen und Kupfer. Es ist im stärksten Feuer für sich nicht schmelzbar, fließt aber vor dem Brennspiegel mit einem Silberglanze. Man kann ihm nach den neuesten Versuchen durch gewisse Handgriffe eine ausserordentliche Dehnbarkeit geben. Andere Metalle macht es durch Versetzung härter, es verhindert auch das Rosten des Kupfers und Eisens.

Von den einfachen Säuren leidet die Platina nichts. Vom Königswasser wird sie zwar aufgelöst, doch nur in kleiner Menge und langsam. Sie verbindet sich mit Wismuth; wenn aber die Mischung leicht schmelzen soll, so muß dieses Metall in starker Proportion dabei seyn. Zink und Platina vereinigen sich mit größter Leichtigkeit; diese Legirung ist immer hart, sehr brüchig, sehr schmelzbar, aber leichter als bloße Platina. Bley und Platina verbinden sich durch ein starkes Feuer mit einander; die Mischung ist sehr brüchig. Macquer glaubt, daß sie zum Kupelliren sehr schicklich sey. Zinn verbindet sich mit diesem Erze eben so leicht als Bley; die Masse ist aber eben so brüchig. Mit Gänse-Eisen schmelzt die Platina leicht; diese Zusammensetzung ist streckbar, und nimmt die schönste Volitur an; sie ist weit minder dem Roste ausgesetzt als Stahl. Das Kupfer beschleunigt das Schmelzen der Platina; die Komposition sieht weiß aus, und wenn Platina in ziemlicher Menge dabei ist, so wird die Komposition hart und brüchig; ist aber Kupfer in starker Proportion darunter, so findet das Gegentheil Statt. Mit Silber versetzt, gibt die Platina eine Komposition von grauer, dunkler Farbe. Diese Komposition ist um so spröder, je weniger Silber dabei ist. Mit dem Golde verbindet sie sich vollkommen, und selbst in starker Proportion, ohne daß dadurch die Geschmeidigkeit und Streckbarkeit dieses Metalls verringert wird; allein die Farbe des Goldes leidet merklich, u. diese wird dunkel u. aschgrau davon.

Die Platina hat alle Eigenschaften des Goldes an sich. Sobald sie (ums Jahr 1750) bekannt wurde, fingen gewinnsüchtige Leute an, damit Mißbrauch zu treiben, und die Stangen Goldes durch Zusatz von Platina zu verfälschen. Weil nun diese legirte Masse die Probe des lautern Goldes aushielt, so wurde es als solches zum Handel gebracht, und für ächtes Gold verkauft.

Der spanische Hof wollte diesem Mißbrauch, der für Handel und Wandel die schädlichsten Folgen gehabt hätte, steuern, und untersagte die Ausfuhr der Platina. Seitdem aber haben die Scheidekünstler Mittel u. Wege gefunden, selbst die kleinste Menge der dem Golde zugesetzten Platina zu erforschen, und beide Erze von einander zu scheiden, in welchem Verhältniß sie auch mit einander verbunden seyn möchten. Indessen bekamen im Jahr 1785 die Goldschmiede Tugot u. Daumy zu Paris ein Patent, wodurch sie authorisirt wurden, dies Metall zu verarbeiten, nachdem es ihnen gelungen war, die Platina im Großen und auf Fabrikfuß zu schmelzen, und in Fluß zu bringen.

Ehedem konnte man die Platinakörner nur durch ein heftiges Feuer zu einer einzigen Masse zusammenschlagen, um Spiegel, Schmelztiegel und allerlei nützliche Gefäße, so wie Galanteriewaaren daraus zu verfertigen. Aber jetzt schmelzt man es (und reinigt es zugleich von dem beigemischten Eisen) durch einen Zusatz von Arsenik, den man hernach durch das Feuer wieder hinweg jagt. Noch leichter schmilzt die rohe Platina mit Phosphor.

Die Platina läßt sich übrigens zu eben so dünnen Blättchen schlagen, als das Gold.

Der im Wasser aufgelöste Salmiak, in die metallische Dissolution geschüttet, die Platina enthält, ist ein unfehlbarer Anzeiger vom Daseyn dieses Metalls, wenn es auch im kleinsten Verhältniß zugesetzt wäre. Der Liquor wird davon trübe, und die Platina fällt zu Boden.

Platteise, s. Scholle.

Plattfisch, s. Stockfisch.

Plattgarn, fr. fil plat, fil au grélot, in Holland und Frankreich eine Gattung weisser Garne, die besonders von Dordrecht zum Handel kommen. Sie werden nach Nummern sortirt, die von 14 bis auf 400 steigen. Ihr Gebrauch ist besonders zum Sticken. Ein Stück solcher Garne hält 48 Gebinde. Man handelt sie nach dutzend Stücken. Auch Landerneau führt viel von dieser Waare aus, besonders nach Lyon.

Plattindigo, s. Indigo.

Plattinen, nennt man auf Eisenhammern und Gewehrfabriken die dünnen langen viereckigten Platten, woraus man die Röhren der Schießgewehre verfertigt. Plattinen zu Küraſſen sind die Eisenbleche, woraus man die Küraſſe macht. Plattinen der Meſſer, sind die dünnen Bleche zu den Schaalen der Einschlagemesser.

Plattirte Waare, vorzüglich ſilberplattirte, engl. silverplated, z. B. plattirte Kaffeekannen, Thee-Urnen, Bierkannen, Leuchter, Schnallen, Pferdegeschirr ꝛc. erhalten wir am vorzüglichsten aus den engl. Fabriken zu Scheffield; s. auch Knöpfe. Durch Glühhitze wird eine dünne Silberplatte mit einer dicken Kupferplatte vereinigt, und durch Schlagen und Walzen werden die vereinigten Metalle dünn gestreckt. — Auch Deutschland hat schon einige recht gute Plattirfabriken, z. B. seit 1802 diejenige des Hamburger Kaufmanns Sander zu Peterkamp nahe vor Wandsbeck.

Plattlack, Kolumbinenlack, Lack in viereckigten fingerlangen Stükken. Der Venetianische ist besser als der Fränzösische und Holländische. Er muß eine hohe Farbe haben und darf nicht sandig seyn; s. auch Lack.

Plattſeide, eine Art ungedrehte oder ungezwirnte Seide zum Wirken und Sticken mit der Nadel dienlich.

Plemates, s. Cajantes.

Pleures, in Frankreich die Wolle, welche von verreckten Schafen abgenommen worden ist. Man erhält sie von Mühlhausen, Wismar, und aus den Rheingegenden. Sie wird mit barbarischer Wolle vermischt, blos zu groben Bettdecken verarbeitet.

Pleuronectes, s. Scholle.

Plocdecken, in Frankreich eine Art schlechter Fußdecken, die von Kühhaaren gemacht sind.

Plom italien, auch Plomb blanc, die beste Sorte des Pariser Schießschrootes, welche silberfarben aussieht, und auch die Finger nicht beschmutzt.

Plüſch, Plüschsammet, fr. la peluche, ein sammetartiges dickes Zeug, das in England und in den Niederlanden zuerst verfertigt wurde, jetzt aber auch in Deutschland, besonders zu Frankfurt, Offenbach, Magdeburg, Berlin, Gera, Borna, Obschatz, Langensalze, ꝛc. in Menge und von allerlei Art gemacht wird.

Der feine englische und holländische Plüsch ist ganz von Kameel- oder Ziegenhaar. Die gemeinen Plüsche, welche Amsterdam, Flandern, Gera, ꝛc. liefern, haben zur Poilkette Kameelgarn oder levantisches Ziegenhaar, zur Unterkette fein gezwirntes Wollen-

oder Hanfgarn, zum Einschuß aber Leinengarn. Der sogenannte Tripp, eine andere Art Plüsch, hat die Kette von Leinengarn, die Poile aber aus roher Seide, die erst nach dem Weben gefärbt wird. Es gibt auch seidenen Plüsch, bei dem die Kette aus gedreheter Seide, und der Einschuß aus lauter gekochter Seide gemacht wird. Diese Sorte ist 11/24 Stab breit.

Es gibt überhaupt glatte und gemusterte, gestreifte u. geblümte Plüsche. Die letztern sind eigentlich gedruckt, d. h. die Muster sind mit heissen Eisen hervorgebracht. Die meisten von dieser Art liefert uns Holland. Die Druckmaschine hat zwei metallene Walzen, womit das Dessein verfertigt wird. Beide Walzen ruhen in einem Gestell aufeinander, so daß nur der Plüsch hindurch gezogen werden darf. Sie werden durch ein Räderwerk so in Bewegung gesetzt, daß sie gemeinschaftlich umlaufen. Auf dem ganzen Umfange der obern Walze ist ein ganzes façonirtes Muster vertieft gravirt, die andere Walze hingegen ist glatt. Die obere Walze ist hohl, und wird mit einem glühenden Bolzen, wenn gedruckt werden soll, heiß gemacht. Man bestreicht die ungravirten glatten Stellen mit Gummi- oder Leimwasser, und steckt den Plüsch zwischen die Walzen, so daß der Flor oder die haarige Seite gegen die eingeschnittene Walze gekehrt ist, und setzt nun die beiden Walzen in Bewegung. Die erwähnten glatten Stellen pressen den Flor nieder, die klebrigte Materie nebst der Hitze des Bolzens aber leimen den niedergedrückten Flor auf dem Grunde an. Die Stellen, wo die Walze tief gravirt ist, lassen den Flor auf dem Plüsche erhoben stehen.

Die gedruckte Plüsche heißen franz. Velours gaufré. Sie sind in Stücken von 50 bis 60 Ellen, und werden besonders zum Ausschlagen der Kutschen, zum Ueberziehen der Stühle, Polster, u. drgl. angewandt.

Das französische Flandern liefert in großer Menge glatten und gedruckten Plüsch oder Tripp. Diese Sorten sind 22 franz. Zoll breit, und eben so viele Stab lang. Eine andere Gattung Plüsch, die dort Velours façon d'Utrecht heißt, wird besonders in und um Abbeville gemacht. Diese ist 1/2 franz. Stab breit, und 22 bis 25 Stab lang. Die Preise sind, nach Verhältniß der Waare, von 6 bis 8 Liv. — Zu Amiens in der Picardie werden Plüsche von Kameelgarn u. Leinen, sogenannte Pannes, ꝛc. in Menge verfertigt.

In England fabricirt man gedruckten Plüsch (Printed hair-shag) von allen Farben, zu Westen und Hosen dienlich, zu letztern vorzüglich der superfeine (Drab hair-shag); ferner gerippten Plüsch (Ribbed or corded hair shag); langhaarigen Plüsch oder Velbel (long-poil oder Feather-shag), wovon der feinste Seidenplüsch (silk-shag) genannt wird.

Aus den deutschen Wollenmanufakturen erhalten wir gleichfalls wollenen und kameelhaarnen Plüsch, z. B. aus Eisenach, Borna, Bischofswerda, Gera, Stendal, Berlin, Breslau, Linz, Hersfeld, Hanau, Fulda, Frankfurt a. M., Calw, Offenbach, Usingen, Dortmund, ꝛc.

Pluie, in Frankreich eine Gattung Droguet, an dem die Kette von Seide oder Kameelhaar, der Einschlag zum Theil von Gold- oder Silberfaden gemacht ist. Das Zeug sieht wie brillantirt aus. Es wurde ehedem häufig zu Manns- und Frauenkleidern verbraucht.

Plumbago, s. Wasserbley.

Plumbum, s. Bley.

Plunkets-Azures, englische blau gefärbte Tücher aus Esser, Suffolk ꝛc. von 6 1/2 Viertel Yards Breite, in Stücken von 29 bis 32 Yards Länge, und in dreierlei Schattirung sortirt.

Pocalsensen, s. Sensen.

Poches, in den Städten am schwarzen Meere schwarzseidene Turbane, die zu Bagdad und Pru gewebt, und häufig nach Konstantinopel verführt werden.

Pockenholz, s. Franzosenholz.

Pockenstein, (Lapis variola-

tus), fr. la variolite, ein dunkelgrüner Stein mit hellgrünen Flecken, den man aus Holland erhält Er soll aus Indien kommen, und gegen die Pokken und Masern gut seyn. Eigentlich ist es eine Art Malachit, die auch in unsern Gegenden gefunden wird.

Pockenwurzel, s. Chinawurzel.

Podagraria herba, s. Angelika oder Engelsüß.

Podensac, s. Bourdeauxer Wein.

Poderbrood, Poier Brood, in Holland eine Mittelsorte Zuckers, zwischen Raffinate und Melis.

Podolischer Rakitzer, s. Flachs.

Poil de laine, im französischen Handel die feinen zarten Straußfedern.

Poil noir, und Poil rour, s. Schiefer.

Pointas oder Puntas, s. Flandrische Spitzen.

Point de fil, s. Seide.

Point long, eine Art Flandrischer Tapeten.

Points, s. Kanten und Spitzen.

Points à la Reine, im franz. Handel die Kanten ohne Bogen.

Point Sarasin, in Frankreich die auf türkische Art gewebten Tapeten, welche in der Savonnerie zu Chaillot verfertigt werden.

Points de Franze, heißt eine Gattung weisser Zwirnspitzen, die zu Argentau in der niedern Normandie verfertigt werden. Der Artikel macht das Hauptgewerbe dieser Stadt aus, und findet in verschiedenen Gegenden des Reichs und der Fremde Vertrieb. Es gibt solche Spitzen von allerlei Feinheit, Muster und verschiedenen Preisen.

Poiré, in Frankreich der Birncider.

Pois, s. Bohnen.

Poisi, s. Ostindischen Damast.

Poisson gris, poisson marshand, poisson pivé, poisson vicié, s. Morue.

Poituweine sind leichte meistens weiße Sorten Franzweine, von welchen die geringern zu Brantwein abgezogen, die bessern aber nach Holland und dem Norden ausgeführt werden. Sie kommen den Rheinweinen ziemlich nahe, sind aber etwas roher von Geschmack. Die von Encloistre sind in Pipen von 35 bis 36 Veltes; die andern in Orhoft von 29 bis 30 Veltes; jede von 8 Pinten. Die Gegend um Chatelleraut hat ansehnlichen Weinbau und Weinverlaß. Ein grosser Theil davon wird auf dem Viennefluß nach Nantes, Orleans und Paris verschifft.

Polackenleinwand, in Böhmen die nachgemachten Rouens, welche insonderheit zu Segeltüchern auswärts Vertrieb finden. Sie sind 3/4 Ellen breit, und 80 Ellen lang. Sie werden entweder in halbe Stücke zerschnitten, oder im Ganzen doppelt gelegt, und so eingebunden. Sie gehen häufig über Hamburg nach Spanien u. Portugal, so wie auch über Triest nach Italien. Die Gegend um Grulich liefert diesen Artikel am stärksten.

Polarante, Lumme, Lerke, Nordvogel, (Colymbus arctious). Das mit den Daunen abgezogene Fell dieses Vogels, wird als Pelzwerk höher geschätzt, als das Schwanenfell. Man gebraucht es in Norwegen, Island, Lappland, und auf dem russischen Nordinselmeer häufig unter Kleidungsstücken zu Futter. Bei uns wird es wiewohl seltener, zu Palatinen und Muffen angewandt.

Polemitte, Polomitte, diesen Namen gibt man in den Niederlanden den geringen Sorten von Kamlott, welche zu Ryssel in Flandern und in der dasigen Gegend verfertigt werden. Besonders heißen diejenigen Zeuge Polemittes, welche ganz aus Ziegenhaar gewebt sind; die andern führen den Namen Lamparillas. In Deutschland liefert Gera diese Zeuge häufig, und zwar sowohl weiß, als farbig, gemustert, gestreift u. s. w. Sie sind 3/4 Leipziger Ellen breit, und 40 bis 80 Ellen lang. Die Polemitts von Ryssel sind nur 3/8 Pariser Stab breit, u. in Stücken von verschiedener Länge.

Polemonium, s. Baldrian.

Poley. Unter diesem Namen sind verschiedene Arten von Gewächsen bekannt, von welchen einige wild wach-

sen, andere aber in Gärten gezeugt werden. Z. E. von Gartenpoley, gibt es einige Sorten, unter welchen der breitblätterichte Poley, der schmalblätterichte mit Citronengeruch, der schmalblätterichte mit weisser Blume, und der spanische Poley die bekanntesten sind. Die wilden Arten dieser Pflanze kommen an gebauten und ungebauten, feuchten und nassen Orten hervor. Das Kraut wird in der Medizin, besonders wider Gelb- u. Wassersucht, gebraucht. Bergpoley, (Polium montanum), ist von bitterm und widrigem Geschmack, und wird bei Verstopfung der Eingeweide angewandt. Man sammelt es frisch und während der Blüte ein.

Polirerde, Polirroth. Hierunter versteht man gewöhnlich die erdige Masse, welche bei der Zersetzung des Salpeters durch Vitriol entsteht, oder beim Brennen des gewöhnlichen Scheidewassers in der Retorte unter dem Namen Todtenkopf (Caput mortuum) zurück bleibt; s. auch Calcothar. Es gibt aber auch noch manche andere Polirpulver, z. B. Zinnasche, Tripel ꝛc.

Polirsteine, s. Schleifsteine.

Polizeaux, sind grobe hanfene Leinen, die in Perche, besonders um Mortagne gewebt werden. Sie sind 2/3 Stab breit, und werden in den Kolonien verbraucht.

Polle-Davy, oder Pouldavids, sind rohe hanfene Leinwande, die in Niederbretagne im Kirchspiel jenes Namens verfertigt, und zu Segeltüchern gebraucht werden. Sie sind 3/4 französische Stab breit, und 30 Stab lang. Die meisten werden über Dieppe, Landerneau und St. Malo ausgeführt.

Polnische Leinen, sind meistentheils mittlere und ordinaire Sorten hanfener und flächsener, rohe oder gebleichte Gewebe, die hie und da in Polen gewebt, und über Danzig und Königsberg verfahren werden. Es gibt davon 15 bis 16 unterschiedliche Sorten, nämlich weisse feine Flachsleinen, rohe Flachsleinen, Pickrohe hanfene oder feine Hanfleinen, schwarze breite rohe Hanfleinen, Pickheedeleinen von dreierlei Sorten, Szeritzer Heedeleinen, Lesentzker Heedeleinen, Komorner feinere Heedeleinen, u. grobe polnische Packleinen von dreierlei Sorten. Sie sind insgemein 1 3/8 bis 6/4 El. breit, und werden überhaupt noch in Stück- und Ellenleinen eingetheilt. Sie sind entweder 46 bis 48, oder 70 bis 75 Danziger Ellen lang.

Poluvalli, eine Art Juften, die wegen ihrer Leichtigkeit berühmt sind. Man findet nämlich Felle darunter, die kaum 3 Pf. wiegen und deren 10 bis 15 auf ein Pud gehen; s. Juften.

Polvere del diavalo, eine Art Sand, die in Italien und Siena gefunden wird. Sie kommt dem sicilianischen gleich. In Italien wird dieser Artikel in der Medizin, u. zwar bei verschiedenen chronischen Krankheiten, gebraucht. Auch dient solcher wenn er mit Weinstein vermischt worden, zu allerhand Töpferglasur.

Polvere di soda, heißt in Sicilien, so wie zu Livorno, der grobe Sand oder Staub von der Sodaasche. Es ist die schlechteste oder wohlfeilste unter allen Sorten dieser Waare; s. Soda.

Polygala, s. Kreuzblume.

Polygonum, s. Wegetritt.

Polygonum minus, s. Bruchkraut.

Polypodium, s. Engelsüß.

Polyrrhizon, s. Engelsüß.

Polytrichum, s. Wiederthon.

Polzevera, ein Serpentin mit Adern von Kalkstein, Marmor und Kalkspath durchzogen. Man findet sehr schöne rothe, schwarze u. grüne Stücke mit weißen Adern im Genuesischen, in der Valle die Polzevera, wovon auch die Steinart ihren Namen bekommen hat.

Poma, Pomum, s. Aepfel.

Poma Adami, s. Adamsapfel.

Poma Ambrae, s. unter Biesam.

Poma Aurantia, s. Pommeranzen.

Poma Sinensia, s. ebendas.

Pomar, s. Burgunderwein.

Pommade, fr. la pommade, bekanntlich eine wohlriechende harte oder weiche Salbe, die zu allerhand Dingen gebraucht wird. Unter andern dient

sie, um eine reine, zarte und glatte Haut zu machen, die Risse wegzunehmen, u. sowohl die natürlichen Haare, als auch die Perrücken und Touren damit einzuschmieren, damit diese sich besser kämmen u. krausen lassen, auch den Puder gut annehmen. Die gemeine Pommade wird von Hammeltalg, Schweinsschmeer, u. drgl., die feinere von Hirsch- und Rehtalg, mit allerhand wohlriechenden Oelen und Essenzen, verfertigt. Es gibt besonders von den letztern Gattungen viele, z. E. Rosenpommade, Violenpommade, Bergamott- Lavendel- Jasmin- u. drgl. Pommaden mehr. Die besten erhalten wir aus Frankreich und Italien.

Die Römischen Pommaden, welche einen sehr angenehmen Geruch haben, zeichnen sich vor allen andern aus. Man verfertigt sie an verschiedenen Orten Italiens, theils in den Klöstern, theils in eigenen Fabriken zu Rom, Florenz, Genua, Mailand u. s. w.

Pommeranzen, Orangen (Mala aurantia), fr oranges, sind Früchte, die ursprünglich ins mittägliche Asien gehören, u. da in großer Menge gezeugt werden. Die Griechen und Portugiesen haben sie nachher in Italien, Spanien, Portugal und in die Provence eingeführt. Die Zweige dieser Bäume sind kurz und immer grün, die Blätter daran sind dick, glatt, in der Mitte breit, vorn aber scharf zugespitzt, und an den Stielen mit kleinen Blättchen, wie ein Herz, versehen. Die Blüthen bestehen aus fünf weissen, in die Runde zusammengesetzten dicken Blättchen, welche einen durchdringenden angenehmen Geruch von sich geben. Man findet an diesen Bäumen immer reife und unreife Früchte, die anfangs grün, hernach aber, wenn sie ihre völlige Reife erlangt haben, gelb aussehen Der Pommeranzen- und Apfelsinenbaum ist einer von den schönsten auf der Welt. Er hat ein prächtiges Ansehen, besonders da, wo er in der freien Erde gezeugt wird. Sein Stamm wird 20 bis 30 Fuß recht majestätisch in die Höhe. Die Schönheit des Gewächses wird durch die ungemeine Pracht der Früchte noch mehr erhöht, so wie durch die Blüten, die es zu gleicher Zeit trägt, und die einen unvergleichlichen Geruch von sich geben.

Die Gegenden, woraus wir diese Früchte am besten und häufigsten erhalten, sind: China, die philippinischen Inseln, Spanien, Portugal, die Provence, das Genuesische, die welschen Confinen in Tirol, der Gardsee, Nizza, die Insel Malta und Kalabrien.

Man unterscheidet die Pommeranzen in bittere und sauere, ital. Aranzi, oder Aranzi agri, u. in süße Pommeranzen, Pommesinen, oder Aepfelsinen, it. portogalli. Jene haben äusserlich eine bleichgelbe Farbe, eine ungleiche höckerichte Schaale, und einen durchdringenden Geruch; ihr inneres Mark ist ebenfalls bleich von Farbe und der Geschmack sehr zusammenziehend. Die süßen hingegen haben meistentheils eine dünne, glatte und hochgelbe Schaale. Diese sind auch viel größer und saftreicher, als jene. Die von den philippinischen Inseln und aus Asien sind im Ansehen, so wie im Geschmack, vortrefflich; die übrigen kommen ihnen gar nicht bei. Indessen werden die asiatischen nur selten zu uns gebracht; wir müssen uns mit den schlechteren behelfen. In Asien pflegt man diese Frucht besonders früh nüchtern zu genießen; weil man glaubt, daß sie zu dieser Zeit vorzüglich dazu dient, die bösen Feuchtigkeiten zu zertheilen. Man ißt sie dagegen wenig des Mittags, u. fast gar nicht des Abends. Die Portugiesen sagen im Sprichwort: daß die Pommeranzen u. Apfelsinen des Morgens golden, des Mittags silbern, u. des Abends nur bleyern sind.

In unsern Gewächshäusern u. Gärten werden von diesen Früchten vielerlei Sorten gezogen. Ihre Anzahl geht nahe an die Funfzig. Diese sind jedoch für Gartenfreunde wichtiger, als für den Handelsmann. Die vorzüglichsten Arten darunter sind ohngefähr: die englische gestreifte Pommeranze; die, welche wie ein Stern

geformt ist; die große runde; die melonenförmige, u. drgl.

Die Genueser, Rovereiter u. Sanremische Pommeranzen kommen in Kisten von 400 Stück zum Handel. Die aus den Gegengen um den Lago di Garda sind in größern Kisten, wo ihrer 100 bis 150 Stücke mehr liegen, als in den erstgenannten. Die von Mallaga werden nach 1000 Stück gehandelt. Die Portugiesischen von Lissabon, Faro ꝛc. in Kisten von 500 Stück.

Die getrockneten Schalen werden Ballenweise von Lissabon, Mallaga, Oporto, Genua, und Triest zum Handel gebracht. Die spanischen und portugiesischen sind die vorzüglichsten, u. gewöhnlich in Viertelschnitten; die italienischen hingegen, welche schlangenförmig und länglicht geschnitten sind, werden viel weniger gesucht. Der Artikel überhaupt muß frisch, trocken, und dünnschäligt seyn. Das meiste hiervon wird zum Abziehen der Aquavite und Branntweine verbraucht. Man handelt sie zu Hamburg mit 1 Procent Gutgewicht, und 6 Procent Tara. Beide, sowohl die süßen als auch die bittern frischen Schalen, werden in Zucker eingelegt, oder damit überzogen. Von den bittern Pommeranzen werden auch die kleinen und grünen noch unreifen candirt, und ihrer magenstärkenden Eigenschaft wegen häufig unter dem Namen Aranzini von Genua zum Handel gebracht. Die Pommeranzenschalen in Zuckersyrup, oder Succade, liefern uns Genua, Barzellona, und Alicante. Zu Hamburg gibt man darauf 1 Procent Gutgewicht, und 10 Procent Tara.

Pommeranzblütenessenz, Pommeranzenblütöl od. Neroliöl, bekommt man von Ragusa, Grasse und Montpellier in Frankreich, so wie Eau de fleurs d'Orange von Grasse und Marseille.

In der Medizin werden die frischen Schalen der Pommeranzen gegen Leibesschmerzen, Windsucht, Magenweh, u. drgl. gerühmt. Auch die Blätter werden mit Nutzen gebraucht; als Thee getrunken, sollen sie stärkend u. krampfstillend seyn. Der Saft widersteht dem Scharbock, das Fleisch larirt etwas, stärkt die Lebensgeister, u. s. w.

Das Holz vom Pommeranzenbaum wird von Tischlern und Ebenisten zu allerhand Galanteriesachen, als Bestecken und Etuis, Schachteln, Büchsen, Toiletten, u. drgl. verarbeitet. Grasse in Provence liefert viele dergleichen Artikel nach Paris und andern Oertern.

Auf den Gierischen Inseln an der Küste von Provence wächst eine vortreffliche Art Pommeranzen, die inwendig röthlich, u. von ausserordentlich köstlichem Geschmack sind. Das Fleisch ist blutfarben, der Saft aber so angenehm säuerlich, daß man sich keine lieblichere Erfrischung denken kann. Nur Schade, daß diese schöne Frucht daselbst eben nicht gar häufig gewonnen wird. Die Insel Malta bringt die besten Orangen unter allen Ländern am mittelländischen Meere hervor; die Sammlung geschieht im Dezember oder Januar. Die frühzeitigern sind die geringsten, diejenigen aber welche auf dem Baume einige Monate nachgereift haben, die schmackhaftesten. Es versteht sich, daß nur jene verfahren werden, weil sie länger als diese dauern. Die malteser Orangen kommen meistens nur als Geschenke heraus.

Bei Seebefrachtungen werden 20 Kisten Pommeranzen auf die Last gerechnet.

Pommersche Leinen, sind 7/8, 4/4 bis 7/4 breite ordinaire Leinen, die besonders auf der Insel Rügen in der Ostsee gewebt, und meistens nach Holland ausgeführt werden. Man handelt sie auf der Stelle nach Lachen von 24 Ellen, und zu Amsterdam nach 100 Ellen.

Pommersche Spitzen, siehe Spitzen.

Pompholyx, s. Nicht.

Pompona, eine Sorte Banilla oder Vanilla, in dicken u. krummen Schoten, die auch in Amerika Bova genannt wird; s. Vanille.

Pomucheln heißen in Westpreussen die Dörsche. Aus der Schwimmblase dieser Fische macht man jetzt in Nordamerika eine Art Hausenblase.

Ponargummi, Opoponax, ein Gummiharz, das aus der Wurzel einer Staude, (Ponax heracleum, Pastinaca Opoponax) fließt, wenn diese geritzt worden ist. Man bringt es aus der Levande zum Handel, und zwar von Smyrna und Aleppo über Marseille, Livorno und Amsterdam. Es ist fett, leicht und zerbrechlich, von aussen röthlich-gelb, braun oder roth, inwendig aber weißlich, dabei bitter, und widerlich von Geschmack, und von starkem Geruch. Man bringt diesen Artikel in Kisten von einigen hundert Pfunden nach Deutschland. Es gibt davon zweierlei Sorten. Die feinste und theuerste ist in Tropfen, oder granulirt; die andere in Broden oder Kuchen. Beide werden in den Apotheken zu Wund- und Heilpflastern, Pillen, u. drgl. verbraucht.

Ponchos, eine Art baumwollener Mäntel oder Hüllen, die in Ostindien stark getragen werden. Die Holländer und Engländer treiben mit diesem Artikel einen ansehnlichen Handel nach verschiedenen Gegenden in Indien.

Pongibonzi, eine Gattung Tabak, die in Italien verfertigt, und besonders an die Pächter in Frankreich abgesetzt wird.

Ponponne, eine Sorte Papier aus Vivarais, die 19 französische Zoll breit, 14 Zoll und 2 Linien hoch ist. Das Ries wiegt 10 bis 20 Pfund.

Pontac, nennt man verschiedene gedeckte rothe Weine aus Frankreich. Aechter Pontac wird nur um dem Orte jenes Namens gezeugt. Er wird grösstentheils für den Hof aufgekauft; was davon übrig bleibt, kaufen die Engländer zu hohen Preisen begierig hinweg. Der Tonneau der besten Sorte gilt 2000 bis 2400 Franks. In der Farbe ist dieser Wein etwas dunkler als Burgunder. Er verbessert sich noch stark bis ins vierte, auch wohl bis ins sechste Jahr. Dann ist sein Feuer sanft, der Geschmack zwar trocken, aber pikant; er riecht zugleich wie Violen. Medoc folgt auf den wahren Pontac in der Güte; dieser ist etwas heller in der Farbe; er verbessert sich auch eben so gut wie der erstere durchs Abliegen. Aechte und auserlesene Medocweine sind ein sehr guter und gesunder Tischtrank; sie erregen gar keine Hitze oder Wallung im Blute, welches mit andern Franzweinen nicht immer der Fall ist. Margeau folgt auf diesen in der Güte; hernach der Cahors. Auch unter denen von Montauban in Quercy sind oft recht gute Sorten Pontac. Der meiste wird von Bourdeaux ausgeführt. Er ist in Bariques von 29 Veltes. Er hat einen ganz eigenthümlichen Geschmack. Man schickt ihn in großer Menge nach England, Holland, Hamburg, Stettin, u. s. w. Je dicker oder gedeckter der Pontac zu seyn pflegt, desto höher schätzt man ihn. Man hält den Pontac überhaupt für einen guten Magenwein, der dem Skorput, der rothen Ruhr und ähnlichen Uebeln widersteht. Aus dieser Ursache ist er in Kriegszeiten, wo starke Armeen im Felde stehen, und jene Krankheiten sehr zu herrschen pflegen, stark gesucht. Wegen des Pontacs vom Kap; s. Kapwein.

Pontivi, eine Gattung Leinwand, die in Niedermaine und verschiedenen Gegenden von Bretagne gewebt wird. Sie ist von Flachs, u. wird in ganz feine, (surfine) mittlere und ordinaire unterschieden. Es gibt solche die 1/2 Stab breit, und wieder andere, die 2/3, 3/4, u. s. w. hält. Man verschickt sie in Ballen von 25 Stücken. Das Stück hält 20 Stab. Aber das Ellenmaas, wornach diese Sorten Leinen auf der Stelle gehandelt werden, ist größer als das Pariser. Fünf Stab aus Maine machen sechs Pariser. Das meiste von diesem Artikel schickt Laval aus, besonders nach Spanien u. dessen Kolonien. Er wird vorzüglich zu Hemdern und Wäsche verbraucht. Man mach die Pontivis jetzt auch häufig zu Ryssel und an andern Orten in Flandern und Brabant nach.

Pont-l'Evêque, eine gute u. schmackhafte Art Käse, die in der niedern Normandie verfertigt, und in

Menge, besonders nach Paris, ausgeführt wird.

Pontonbleche, eine Gattung starker Bleche, größer und dicker, auch doppelt so schwer als die übrigen Bleche. Sie werden zum Theil schwarz, größtentheils aber verzinnt zum Handel gebracht. Das Faß enthält 600 Stück. Man verbraucht sie zu Schiffpontons.

Pontypool, heißt die gestreifte Japanische Arbeit; s. Japanische Blecharbeit.

Pöonienkerne, (Semen Poeniae). Unter diesem Namen führen die Apotheken schwarze, harte, zähe, glänzende, runde Körner ohne Geruch, welche an Gestalt und Größe den Erbsen gleich kommen, und mit einem weissen, öligtmehligen, nicht allzuangenehm süßen Marke versehen sind. Sie machen den Samen von den Pfingstrosen aus, und werden im Arzneifache gebraucht.

Poplia, s. Corroot und Chelas.

Popponi, s. Obst.

Populago, s. Dotterblume.

Populus, s. Pappel.

Porcellan, Porzellan, (Vasa porcelana), fr. la porcelaine, ist die allerschönste irdene Waare, eigentlich ein Mittelkörper zwischen dem bloßen Töpfergeschirre und dem Glase, der blendend weiß und nicht so undurchsichtig als nur gebrannter Thon, aber auch nicht so spröde und nicht so zerbrechlich als Glas ist. Man bildet die Porcellanwaaren, z. B. Thee- u. Kaffeeservice, Pfeifenköpfe ꝛc. mit ausserordentlichem Fleiße, und verziert sie mit meisterhafter und geschmackvoller Malerei. Man macht das Porcellan aus einer Erde (der Grunderde, Porcellanerde), die sich weiß brennt, und einen schmelzbaren Zusatz, z. B. Feldspath, Gyps u. drgl., welche im Porcellanofen bis zum Zusammensintern gebracht werden.

Das Porcellan ist in Asien erfunden worden. Die Chineser, Japaner und Perser verfertigten es lange vorher, ehe die Europäer davon Kenntniß hatten. Die wesentliche Vollkommenheit dieser Waare besteht in einem vollkommen gemischten Korn, in schöner weisser Glasur, in lebhaften, wohlgewählten, unverbrannten Farben, und in guter Malerei. Die Kenner des ächten asiatischen Porcellans theilen dieses in sechs verschiedene Klassen. Das japanische übertrifft alle übrige in Ansehung der Weisse, der künstlichen Verzierungen, der Blumen, und der getreuen Nachahmung der Natur. Das weisse Porzellan der Chineser gibt jenem nicht viel nach, und wird mit unter die besten Sorten gezählt. Das chinesische Porzellan ist überhaupt sehr verschieden von Güte. Das bessere wird zu King-to-ching, einem grossen Flecken der Provinz Kianſi, gemacht. An diesem einzigen Orte zählt man wohl 500 Porzellanöfen, die beinahe einer Million Menschen Beschäftigung geben. Alle Versuche, die man nach und nach angestellt hat, diese Waare zu Pecking und an andern Orten nachzumachen, sind fruchtlos gewesen, ob man gleich dazu dieselben Materien nahm, und einerlei Arbeiter gebrauchte. Man mußte also diesen Entwurf aufgeben. Nur in der Nachbarschaft von Kanton wird Porzellan verfertigt, das zwar unter dem Namen des chinesischen u. japanischen nach Europa kommt, aber in Ansehung der Güte, Schönheit und Farben weit hinter jenem zurück bleibt.

Seit der Zeit, als sich die Europäer durch Erfindung des Weges um das Vorgebirge der guten Hoffnung einen unmittelbaren Handel mit den Völkern an den äusserſten Enden von Asien eröffneten, war das Porzellan immer einer der beliebtesten Artikel aus diesem Welttheile. Man bewunderte bei uns diese Waare, ohne daß man dieselbe nachzumachen sich getraute. Endlich zu Ausgange des 17ten Jahrhunderts fing man in Frankreich an, Versuche damit zu machen. Sie fielen nicht schlecht aus, doch wurde das französische Porcellan von dem Meißner oder Dresdner Porzellan gar weit übertroffen. Geraume Zeit nachher hat man zu Wien, Berlin, Fürstenberg im Wolfenbüttelschen, zu Ludwigsburg im Würtembergischen, zu Bruckberg im Ansbachischen, so wie

auch im Badischen und anderwärts dergleichen Fabriken angelegt, die uns eine Menge gutes Porzellan zum Handel liefern.

Eigentlich verlangt man von gutem Porzellan folgende Eigenschaften: Es muß im heftigsten Ofenfeuer unschmelzbar und so hart seyn, daß es am Stahl Funken gibt; es muß bei der schnellsten Veränderung der Hitze und Kälte ganz unveränderlich bleiben; es muß fein, dicht und fast so glatt als Taffet oder Email seyn; es muß wie eine reine Glocke klingen; eine reine glatte und glänzende Oberfläche haben; eine eigenthümliche Halbdurchsichtigkeit besitzen, die weder dem Glase ähnlich ist, noch dem Opale gleicht; es muß eine vollkommene blendende Weiße besitzen; seine Glasur darf sich durch nichts von der Porcellanmasse unterscheiden, als durch eine größere Glätte und durch einen höhern Glanz; es muß lebhafte wohlgeschlossene Farben, und überhaupt eine schöne geschmackvolle Malerey, eine gleichförmige dauerhafte Vergoldung, und eine edle moderne Bildung besitzen. Die Glasartigkeit bleibt schlechterdings ein Fehler am Porzellan; hingegen darf man weder die Durchsichtigkeit, noch den Mangel derselben, oder die Halbdurchsichtigkeit allein, für ein wesentliches Merkmal eines guten oder schlechten Porzellans halten; weil dieses von der Dicke oder Zartheit der Gefäße, und von der Beschaffenheit der Materie abhängt.

Das chinesische Porzellan, Thsky genannt, wird aus reiner Thonerde, Kaolin, u. aus einem recht weissen verwitterten Feldspath, Petuntseh, verfertigt. Außerdem soll noch eine Art Seifenstein, Waschi, und Gyps, Schikan, nebst etwas Asbest mit unter die Masse kommen.

Das europäische Porzellan macht man ungefähr auf folgende Art: Man nimmt zur Masse ein Gemengsel von Quarz und Sand, von Gips, und reiner magerer Thonerde; man läßt diese Masse, mit Regenwasser zu einem Teige gebildet, so lange stehen, bis sie einen unangenehmen Geruch, eine graue Farbe und eine teigartige Weiche angenommen hat. Hierauf werden die Gefäße verfertigt. Dieß geschieht mit dem gemeinen Porzellan auf der Töpferscheibe; Figuren, Gruppen, und andere Bildwerke, werden Stück für Stück in Formen gedruckt, zusammengesetzt, und mit hölzernen oder elfenbeinernen Werkzeugen mit Pinsel und Schwamm, kunstmäßig ausgebildet. Die gedrehte Waare wird nach einiger Austrocknung in Formen gedrückt, um allen Stücken gleiche Größe und Gestalt zu geben, u. wieder auf der Scheibe, mit scharfen stählernen Werkzeugen abgedreht. Alle Stücke werden hernach in Kapseln oder Kasten aus Porzellanmasse in den Ofen gebracht. Wenn sie darin etwas fest geworden sind, so werden sie mit der Glasur überzogen. Stücke, welche nicht weiß bleiben sollen, werden hernach bemalt. Die Farben dazu bestehen aus metallischen Kalken, die mit leicht flüßigem, nicht färbendem Glase zusammen geschmolzen, fein zerrieben, und durchgesiebt worden sind. Zum Auftragen reibt man sie mit Lavendel- oder Spicköl, oder mit rectificirtem Terpentinöle, oder auch mit Gummiwasser. Die bemalte Stücke werden getrocknet, hierauf in Kapseln von Porzellan in eine Hitze gebracht, die das Glas in Fluß setzen kann. Alle Stücke werden mit dem Zeichen der Manufaktur versehen, und mit gehöriger Genauigkeit sortirt. Der Ausschuß wird wohlfeiler verkauft; aber die weissen Stücke, die gar nicht gerathen sind, werden zerschlagen, und zur neuen Porzellanmasse genommen.

Sowohl in der Niederlage, als auf den Preiszetteln, werden die Artikel und Sorten nach der Malerei unterschieden: z. E. Neu-Ozier, Neu-Brandenstein, Ordinair-Ozier, und Brandenstein, Gotzkowski-Dessein, Dulong's-Zierrathen, Malerei nach Raphael mit Guirlanden, mit spielenden Kindern, u. s. w. Alle diese Benen-

nungen sind meistentheils von den Künstlern, die ihre Zeichnungen dazu geliefert haben.

Man unterscheidet die Waare auch nach Art der Malerei, in indianische Malerei, in Malerei mit staffirten Guirlanden, mit Schildern, mit Tischchen, mit und ohne Mosaike, mit Marseille-Zierrathen ꝛc.; so auch nach der Menge der Malerei, die dabei angebracht worden ist, in volle Malerei, in Dreiviertel-Malerei, u. s. w. Man unterscheidet sie endlich auch noch in glatte Waare, gerippte Waare, oder nach Beschaffenheit der Masse, in gute Sorte, Mittelgut, u. drgl

Zu einem vollständigen Kaffeeservice werden folgende Stücke erfordert: ein Dutzend, auch wohl dreizehen Kaffeetassen mit Henkeln, sechs Chocoladetassen mit Henkeln; ein Spühlnapf; eine Kaffeekanne; eine Milchkanne; ein Theetopf; und zwar diese vier Stücke von großer Sorte; eine ovale Einsatzschaale; eine Zuckerdose, und eine Theebüchse.

Das chinesische Porzellan behauptet in Ansehung der Dauer den Vorzug vor allen andern bekannten Arten; hingegen übertrifft unser europäisches wieder das chinesische in Hinsicht der Bildung und Malerei. Im Preise aber können es unsere Fabriken gar nicht den Asiaten gleich thun. Wir verkaufen unsere Waare verhältnißmäßmäßig viel theurer, als jene, und doch hat man noch kein Beispiel, daß ein Unternehmer solcher Fabriken bei uns reich geworden wäre.

Das persische Porzellan ist schlechter als das chinesische; es wird aber, seiner großen Aehnlichkeit wegen, die es mit diesem hat, von den Kompagnien für chinesisch ausgegeben, und dafür verhandelt. Es hat die Unvollkommenheit, daß es in kochendheissen Flüssigkeiten nicht sehr dauerhaft ist. Da es indessen 50 Procent wohlfeiler zu stehen kommt, als das chinesische, und demselben sowohl in äusserer Schönheit, als im Korne gleicht, so findet es doch Absatz genug.

Das chinesische Porzellan ist in der Glasur blauer, und mit Farben überhäuft; die Masse selbst aber ist weisser, zusammenhängender und fetter; ihr Korn ist fein und dicht. Die Glasur des japanischen hingegen hat eine weissere und nicht so bläulichte Farbe die Zierrathen sind nicht so überhäuft die blaue Farbe ist glänzender, die Zeichnungen und Blumen sind nicht so barok, sondern der Natur gemäßer. Beide, sowohl das chinesische als das japanische Porzellan, sind jedoch in neueren Zeiten schlechter geworden, vielleicht durch Nachläßigkeit der Arbeiter, wegen schlechter Aufsicht darüber, oder weil der Absatz doch einmal sicher ist, oder auch weil der Stoff und die Farbenmaterialien sich verschlechtert haben. Im Handel kommen diese Sorten unter den Namen Krach, des Altweisen, Altchinesischen, Neuchinesischen und Chinesisch-Japanischen vor.

Unter den europäischen Porzellanfabriken verdient die zu Meißen welche unter dem Namen der Dresdner bekannt ist, den ersten Platz; sie ist auch die Mutter aller bekannten Fabriken dieser Art in unserm Welttheile. Johann Friedrich Böttcher, aus Schleitz im Voigtlande gebürtig, erfand das sächsische Porzellan durch Zufall in den ersten Jahren des achtzehnten Jahrhunderts. Es hatte anfangs eine braune und rothe jaspisartige Farbe. Es wurde aus einem braunen Thone, der sich zu Ockrilla nahe bei Meißen fand, mit einem Zusatze von gepulvertem Gypsspath, den man 24 Meilen weit aus Thüringen holte, verfertigt. Im Jahr 1709 wurde das erste weiße Porzellan gemacht, das bald so beliebt wurde, daß man 20 Jahre nachher gar kein braunes Porzellan zu fabriciren brauchte. Die herrliche sächsische Porzellanerde, welche sich im Feuer so vollkommen weiß brennt, fand man bei dem Bergstädtchen Aue, ohnweit Schneeberg in Granit und bei Seidlitz, ohnweit Meißen, unter Lehm, Steinkohlen und Pechstein. Seit wenigen Jahren ist man auch so glücklich, in der Gegend von Meißen und Freyberg

einen sehr reinen Feldspath zu finden, der die Stelle des Thüringer Gypsspaths trefflich ersetzte. Die Meißner Fabrik wird für Rechnung des Landesherrn betrieben. Die Waaren verschreibt man aus Dresden von der Faktorei, welche Feller und Gandter firmirt; man bezieht auch mit einem gewissen Vorrath die Leipziger Messen. Der meiste Absatz geschieht nach Polen, Littauen, Kurland, Rußland, Italien, und in die türkischen Staaten. Das Fabrikzeichen sind die beiden Churschwerter. Die für die Türken bestimmten Sachen werden aber statt dieses gewöhnlichen Zeichens mit einem halben Mond versehen, und sind unter dem Namen des Türkenguthes bekannt.

Das sächsische Porzellan übertrifft das chinesische an Härte, Weisse, Malerei u. Verzierung gar sehr. Hauptsächlich ist das Gold in den Blumen und Laubwerk weit schöner als am chinesischen Porzellan.

Nächst dem Meißner Porzellan ist das Berliner das allerbeste, ja in Hinsicht der Malerei wird das Meißner noch von dem Berliner übertroffen. Vor einigen Jahren waren in der Fabrik über 700 Personen angestellt.

Die Berliner Fabrik wurde im Jahr 1751 von dem Kaufmann Wilhelm Caspar Wegeli angefangen, von dem Kaufmann Joh. Ernst Gotzkowski im Jahr 1760 aber wirklich zu Stande gebracht, nachdem dieser vorher von dem Bildhauer Reinhard das Geheimniß des ächten Porzellans erkauft hatte. Nach dem Fall des Entrepreneurs übernahm der König die Anstalt, für dessen Rechnung sie auch noch gegenwärtig unter der Direktion des Inspektor Klüpfel betrieben wird. Die Waare soll in ihrer Vollkommenheit, nach dem Ausspruch der Kenner, immer höher steigen. Sie führt zum Fabrikzeichen den Scepter.

Die Porzellanfabrik zu Frankenthal in der Pfalz wurde im Jahr 1754 vom Hrn. Hanong aus Strasburg errichtet. Dieser verkaufte sie 1762 an den Churfürsten. Die Anstalt hatte bald über 60 Arbeiter und unter diesen geschickte Bildhauer, Maler, ꝛc. Sie hielt ansehnliche Waarenlager zu Mannheim und Frankfurt am Mayn. Unter der französischen Regierung ist sie eingegangen.

Die Wiener liegt eine halbe Meile von dieser Hauptstadt, in der sogenannten Roßau. Sie wurde im Jahr 1721 von einem Claude du Pasquier angelegt, im Jahr 1744 vom Hofe übernommen. Sie liefert ein Porzellan, das sowohl in Ansehung seiner Feuerbeständigkeit, als auch was die äussere Schönheit und Vollkommenheit betrifft, nicht leicht einer andern Art nachstehen darf. Sie trägt seit einigen Jahren das Gold mit solcher Feinheit und Schärfe in Basrelief auf, daß es ganz das Ansehen einer feinen Bronce hat, die man auch mit den Fingern fühlen kann. Der Absatz ihrer Waaren ist sehr beträchtlich, u. zwar nicht nur innerhalb der Erbstaaten des Hauses Oesterreich, sondern auch in Italien und der Türkey Die Anstalt unterhält Waarenlager in Brünn, Brody, Lemberg, Ofen und Prag. Das Fabrikzeichen ist das Wappen des Erzhauses

Die Fabrik zu München gehört dem Könige, und wurde unter der Aufsicht des Grafen von Haimhausen in ein eigenes dazu eingerichtetes Gebäude nach Nymphenburg verlegt. Auch sie wetteifert mit ihren Schwestern, und liefert Waare, die nicht zu verachten ist.

Die Fabrik zu Fulda ist herrschaftlich; diese hat es in der Schönheit der Waare so weit gebracht, daß das dasige Porzellan von den Kennern allen Beifall gewinnt. Der Verwalter von diesem Institute ist Hr. A. Ripp, an welchen die Bestellungen zu machen

sind. Das Fabrikzeichen ist dies

Die Porzellanfabrik im Ansbachischen befindet sich ein paar Stunden von der

Stadt Ansbach auf dem Jagdschloß Brückberg. Sie wird auf landesherrliche Rechnung betrieben, macht ziemlich gute Waare, und hat starken Vertrieb. Das Fabrikzeichen ist ein A.

Diejenige welche zu Fürstenberg an der Weser im Herzogthum Braunschweig-Wolfenbüttel angelegt wurde, besteht schon seit dem Jahre 1744. Die ersten Versuche eines Feuermalers Glaser wollten nicht gelingen, bis man das Unternehmen durch andere Arbeiter, die aus Frankenthal herbeigezogen wurden, zu dem nunmehrigen Grade der Vollkommenheit gebracht hat. Die Masse des dasigen Porzellans ist nicht völlig so weiß u. so fein, als die der Meißner u. Berliner Fabrik; Arbeit und Malerei aber geben ihnen nicht viel nach; es ist auch um ein ziemliches wohlfeiler. Ausser den gewöhnlichen Geschirren werden auch schöne Vasen und Büsten darin verfertigt. Eine Hauptniederlage hiervon ist in Braunschweig bei dem Faktor Herrn Ludwig Wilhelm Schulze. Es befindet sich auch eine Niederlage zu Blankenburg am Harze. Das Fabrikzeichen ist ein F.

Die herzoglich-gothaische Fabrik gibt, was die Güte u. den guten Geschmack der Arbeiten betrifft, keinem von den zuletzt genannten Instituten etwas nach. Der Faktor dieser Fabrik ist Herr Ernst August Arnoldi, das Fabrikzeichen aber ist ein R.

Im Herzogthum Meiningen ist eine Porzellanfabrik zu Limbach, zwei Stunden von Koburg. Der Besitzer derselben ist der Hofkommissarius Hr. Greiner. Das Fabrikzeichen ist zum Theil ein doppeltes L, und darunter ein Stern, zum Theil auch das Zeichen LB. Das dasige Porzellan übertrifft an Aehnlichkeit mit dem Meissenschen die meisten andern, und an Wohlfeilheit der Preise alle übrigen ohne Unterschied. Das Dutzend blaue und weisse gehenkelte und gereifelte Tassen wird daselbst zu einem Reichsthaler und 16 Groschen, eine große Kaffeekanne zu 20 Groschen verkauft. Das meiste in dieser Fabrik wird auf Bestellung nach dem Norden, vornehmlich nach Rußland gearbeitet.

Noch eine andere Fabrik im Saalfeld-Meiningenschen ist zu Wallendorf; diese besitzt die Hamannsche Wittwe. Das Fabrikzeichen besteht in einem W. Eine dritte befindet sich zu Rauenstein; diese macht nur blaues Porzellan und gehört gleichfalls dem Hrn. Greiner.

Die Porzellanfabrik zu Kloster Veilsdorf, eine Stunde von Hildburghausen, liefert auch eine sehr gute Waare. Sie ist mit geschickten Künstlern und Arbeitern versehen. Den Verkauf der verfertigten Artikel besorgt Herr Intendant Beyer. Das Fabrikzeichen sind die in einander geschlungenen Buchstaben C. V.

Im Fürstenthum Schwarzburg-Sondershausen besitzt zu Breitenbach Herr Hofkommissarius Greiner eine Fabrik. Ihre Waare geht größtentheils nach Hamburg, Lübeck, und nach der Schweiz. Das Zeichen dieser Fabrik ist ein doppeltes L.

Im Fürstenthum Schwarzburg-Rudolstadt ist eine solche Anstalt zu Volkstädt. Diese gehört dem Kaufmann Christian Nonne zu Erfurt. Das Fabrikzeichen ist dieses

Die Fabrik zu Ludwigsburg im Königreich Würtemberg wurde im Jahr 1758 angelegt; und der Krieg der den sächsischen Porzellanhandel störte, verschaffte ihr Absatz nach Holland. Jetzt hat dieser aufgehört; das meiste wird noch nach der Schweitz verschickt. Das Fabrikzeichen ist ein Fürstenhut. Die zu Gera im Voigtlande hat zum Fabrikzeichen ein G.

Die Porzellanfabrik zu Ilmenau im herzoglich-weimarischen Antheile von Henneberg, gehört seit einiger Zeit der weimarischen Kammer; diese hat das Werk an den Hofkommissarius Greiner und dessen Sohn verpachtet, die zugleich Besitzer der Breitenbacher und Limbacher Fabriken sind. Das dasige Zeichen ist ein doppeltes J.

In Rußland befindet sich sechs Werste von Petersburg an der Newa eine

Porzellanfabrik. Den feuerfesten Thon zu den Kapseln und Tiegeln erhält sie aus der Ukraine; den weissen zur Verfertigung des Porzellans selbst aus Sibirien. Das Porzellan ist eine recht gute, halbgeflossene Masse, hat auch viel angenehmes in Ansehung der äussern Bildung und der Malerei, aber doch nicht die völlige Schönheit und Weisse der Meißner Waare. Die Fabrik wird für landesherrliche Rechnung geführt, und arbeitet fast ganz für den Hof. Die Fabrikwaare führt daher auch auf der untern Seite den russischen Namenszug der Kaiserin, oder das zweimal durchstrichene russische E.

Frankreich hat Porzellanfabriken zu Boissellе-le-Roi, bei Melun, zu Bourg-la-Reine, zwei Meilen von Paris, zu Chantilly, 10 Meilen von Paris, zu Plair, bei St. Marcellin in Dauphine, zu Clignancour, bei Paris, zu Estiole, 6 Meilen von Paris, zu Isle bei St. Denis ꝛc.

Die älteste unter den französischen Porzellanfabriken ist die zu Seves, 2 Meilen von Paris, an dem Seinefluß, welche seit dem Jahr 1769 den Namen einer privilegirten Porzellanmanufaktur führt. Sie wird jetzt, was Schönheit der Form betrifft, für eine der vollkommensten gehalten. Das dasige Porzellan widersteht wohl der Wirkung des kochenden Wassers; es ist aber doch lange nicht so dauerhaft, als das beste deutsche Porzellan. Es ist auch in der Masse immer noch zu glasartig. Der Direktor dieser Anstalt ist Herr Reynier.

In Paris, oder bei Paris, waren vor der Revolution drei solcher Anstalten. Die erste führte den Namen der Königinn, die andere den vom ältesten Bruder des Königs (Monsieur frère du Roi), und die dritte den des Grafen von Artois. Die erstere war in der Thirour-Straße, an der Chaussee d'Antin. Sie hatte zum Fabrikzeichen ein gekröntes A, den Anfangsbuchstaben vom Namen der Königinn. Die Niederlage war bei Herrn Granchez, au petit Dunquerque, quai de Conti. Die von Monsieur frère du Roi war zu Clignancourt, unterhalb Montmartre; die Hauptniederlage ihrer Waaren war rue neuve des petits champs, an der Ecke der Chabannoisstraße, bei Herrn Ruelle et Comp. Die Fabrik führte zum Zeichen ein L. Die des Grafen von Artois befand sich in der Vorstadt St. Denis Nro. 25.; sie wurde wegen der Solidität ihrer Masse sehr geschätzt. Sie führte zum Zeichen ein C. Die Unternehmer hatten zu Quai des Théatins eine Niederlage.

Ausser diesen war auch noch in der Vorstadt du Temple eine Fabrik befindlich, deren Waare aber schon weniger Abgang fand; obschon sie an Schönheit den vorgehenden nichts nachgab.

In der Folge vermehrte sich die Zahl der Pariser Porzellanfabriken. Vor einigen Jahren waren daselbst schon 27. Darunter war diejenige der Madame Gerard die vorzüglichste. Was Nettigkeit u. Geschmack betrifft, so sind darin die französischen Fabriken allerdings am weitesten gekommen. Um sich einen Begriff von der Pracht des Pariser Porzellans zu machen, braucht man nur zu bedenken, daß ein Paar nicht sehr große Vasen, mit Göttergeschichten bemalt, 26000 Liv. kosten. Einzelne Tassen zu 10, 12 u. mehreren Louisd'ors, gehören unter die gewöhnlichen Stücke.

In der Porzellanfabrik zu Bourg-la-Reine findet man einen großen Vorrath von allerlei Geschirren, Vasen, Figuren und Gruppen. Sie gehört dem Herrn Jacquet. Die Waaren aus den Fabriken zu Chantilly u. Sceaux, von welcher letztern Hr. Glot Entrepreneur ist, kommen denjenigen gleich, die zu Bourg-la-Reine verfertigt werden. Die Porzellanfabrik zu Limoges an dem Viennefluß stand unter dem Schutze des Grafen von Artois. Ihr Porzellan ist sehr geschätzt, und findet guten Vertrieb. Sie war von allen Imposten befreiet, selbst von den Ausfuhrgefällen. Der Entrepreneur war Herr Gabriel Grellet, und die Fabrik führt zum Zeichen die Buchstaben C. D.

In England wollte es mit den Por-

zellanfabriken lange nicht recht fort; verschiedene, bereits vorhandene, gingen nach und nach wieder ein, bis sich endlich das Parlament mit Ernst der Sache annahm, und diese Anstalten nachdrücklich unterstützte. Seitdem hat sich ihre Anzahl sehr vermehrt, u. die meisten davon befinden sich in blühendem Zustande. In der Stadt Liverpool sind drei, in Worcester ist eine solche Fabrik. Die ostindische Handelsgesellschaft machte sich anheischig, alles Porzellan zu übernehmen, das die Fabriken nicht an Mann bringen könnten. Einen Theil davon verkauft die Kompagnie in England, und gibt es für chinesisches aus, einen andern schickt sie mit ihren Schiffen nach Indien, welches hauptsächlich von denjenigen Sorten zu verstehen ist, die in Indien nicht gemacht werden.

In den dänischen Staaten besitzt Kopenhagen eine gute Porzellanfabrik, welche jetzt für Rechnung des Königs administrirt wird. Sie soll jährlich über 40,000 Rthlr. abwerfen.

In Italien sind Porzellanfabriken zu Neapel, Mayland, und in Toskana. Das Porzellan von Neapel ist von vortrefflicher Güte, und mit vielem Geschmacke gearbeitet. Die Fabrik des verstorbenen Marchese Ginori, alla Doccia, ist wichtig. Das Korn des Porzellans ist nicht völlig so fein als am Meißner, aber die Form ist artig. Man macht daselbst ausser Servicen, auch Figuren, Gruppen, und allerlei Bildwerke, die in der Lombardei, im Venetianischen, ꝛc. Absatz finden.

Spanien hat Porzellanfabriken zu Buen-retiro und in Segovia. Die erstere wird für landesherrliche Rechnung mit einigen hundert Arbeitern, meist Sachsen und Italienern, betrieben. Die Arbeiten geben den sächsischen wenig nach. Die zu Segovia ist von minderer Bedeutung. — Holland hat zu Weesp eine ansehnliche Porzellanfabrik, deren Waare vorzüglich in Ansehung der Masse beliebt ist.

Unter dem europäischen Porzellan behält das Meißner allerdings immer einen gewissen Vorzug. Das Berliner kommt, wenigstens in der Form und Malerei, demselben völlig gleich. Das Braunschweigische ist hübsch weiß, aber die Masse fällt etwas schwerer aus, als bei jenem. Die Malerei ist ebenfalls schön. In ordinairen Servicen hat man da vielen Geschmack. Das Wiener Porzellan ist dicker als die vorhergehenden Arten, und die Glasur fällt ins Graue. Auch in der Malerei kommt es mit dem Meißner oder Berliner nicht in Vergleich. Die Fabrik hat sonst ihren stärksten Absatz in die Türkei. Aus dieser Ursache bleibt sie bei ihrer vorigen Bildung u. Malerei, und macht nicht gleiche Fortschritte mit ihren Schwestern. Man findet aber in dieser Fabrik eine Menge solcher Artikel, die keine andere Porzellanfabrik in Europa liefert, u. die sich auf den Geschmack ihrer Abnehmer, der Türken, beziehen.

Uebrigens führen die nach Ostindien handelnden Nationen, besonders die Engländer, Franzosen, Holländer und Dänen, jährlich eine erstaunliche Menge Porzellangeschirre und Figuren, insonderheit Tassen, Teller, Schüsseln, Kannen, Töpfe, Becher, Dosen, Büchsen, Leuchter, Flaschen, Pagoden, Löwen, Hunde, Pfauen, Hähne, Karrikaturen, Urnen, Vasen und tausenderlei andere Dinge ein, die hernach in Auktionen abgesetzt werden

Porzellanen heißen im Handel gewisse Kauris oder Muschelschaalen, die in verschiedenen Gegenden von Asien, Afrika und Amerika, statt der Scheidemünze gebraucht werden.

Porzellaines heißen im französischen Handel auch eine Gattung blaugefärbter baumwollener Zeuge, die man vormals aus Ostindien von der koromandelschen Küste holte, jetzt aber hie und da in Europa nachmacht.

Porphyr, (Porphyrius, Porphyrites), fr. le porphyre, nennt man eine zusammen gesetzte (am meisten aus Jaspis und Feldspath gebildete) Steinart, gewöhnlich roth oder grau von Farbe, mit weissen Punkten Der sächsische wird zu Neukirchen bei Chem-

nitz gebrochen, wo man ihn zu Gesimsen, Kaminen, u. s. w. verarbeitet; ferner bei Schwarzenberg, zu Langenberg und bei Wiesa im annabergischen Revier; so wie auch zwischen Geyer und Ehrenfriedersdorf, und am Plauischen Grunde bei Dresden. Porphyrit bricht bei Zwickau u. Hohenstein; s. auch Jaspis.

Porphyr, eine Art Wegdwood; s. Steingut.

Porrey, eine der besten u. vorzüglichsten Sorten des Burgunderweins, die in der Gegend um Nuits gewonnen wird.

Portante und Portantini, s. Pferde.

Porter, heißt das starke engl. ursprünglich für Lastträger (Porters) bestimmte Bier. Es ist in Gebinden von 56 Galons, u. gilt auf der Stelle 42 bis 45 Schilling Sterling; siehe Bier.

Portets, s. Bourdeaurer Wein.

Portischer Schmack, s. Schmack.

Portischer Wein, Portwein, ein rother Wein, der seinen Namen von der Stadt Porto am Dourofluß hat, obgleich er nicht in der Nähe derselben, sondern 13 bis 14 Meilen aufwärts in einer gebirgigten Landschaft nächst, welche Tima de Duero heißt. Er wird aber nur von Porto aus verschifft. Der eigentliche Markt dieser Weine fällt im Februar. Die privilegirte Kompagnie hat diesen Handel; bei ihr sind auch die ausgesuchtesten Sorten von diesem Gewächse zu haben. Man unterscheidet die Sammlung in drei Klassen Wein, nämlich: Passabeln, Bessern und Besten. Er fängt an im März u. April verschifft zu werden. Seine rechte Stärke bekommt er erst, nachdem er einige Jahre gelagert hat. Zwischen 5 und 8 Jahren hat er seine rechte Reife. Dem jungen u unreifen Portwein das Ansehen und die Stärke des abgelegenen zu verleihen, setzen ihm betrügerische Wein-Verlasser alten Portwein zu, welches den Wein ungesund macht. Der Wein ist in Pipen von 26 Almudas, die 2 französischen Oxhoften gleich sind. Die besten gelten auf der Stelle 40 bis 60,000 Rees, die gemeinen 25 bis 36,000.

Porto-ferajo, ein leichter, meistentheils weisser Wein, der auf der zu Toskana gehörigen Insel Capraja gezeugt wird. Man führt drei Viertheile davon aus.

Portogalli, s. Apfelsinen.

Portugiesische Weine. Ausser dem Portwein liefert Portugal noch verschiedene andere Weinsorten zum Handel. Z. E. an den Ufern des Tejo, in Alentejo und Estremadura wird guter weisser Wein gebaut. Faro liefert guten weissen Wein, und Setubal Muskateller. Die besten von diesen Weinen werden durch die Kompagnie von Oporto, und durch einige fremde Häuser, die sich im Lande niedergelassen haben, nach England, Holland, Rußland und Brasilien ausgeführt. Aus den geringeren macht man Brantwein und Essig Die der Krone Portugal gehörigen azorischen Inseln, besonders Fayal, schicken eine Menge ihrer Weine nach England und Amerika.

Portugiesische Wolle, eine Gattung Schaafwolle, die hie und da in Portugal gewonnen, und ausgeführt wird. Man kauft sie auf der Stelle ungewaschen ein, und läßt sie für Rechnung des Bestellers reinigen und sortiren. Sie gilt, nach ihrer Güte, 1500 bis 4000 Rees per Arroba. Die Hauptörter, wo man sie einhandelt, sind: Badajoz, Elvas, Estremos und Olivenca. Die dasige Wolle kommt der spanischen ziemlich gleich; man verarbeitet sie aber nicht gern allein, sondern vermischt sie mit andern Sorten, weil man will bemerkt haben, daß sonst die daraus gewebten Tücher gar sehr in der Walke schwinden.

Portulak, Burzelkraut, (Portulaca, Porcellana), fr. Pourpier, ein Kraut mit runden, dicken, saftigen und braunrothen Stengeln; es hat breite u. fette Blätter, und bleichgelbe Blumen. Es gibt davon dreierlei Sorten, nämlich das schmalblätterichte oder wilde Burzelkraut, (Portulaca angustifolia, oder sylvestris),

Meerburzel, (Portulaca marina), u. das zahme oder Garten-Burzelkraut, (Portulaca sativa, oder hortensis). Das letztere wird wieder in verschiedene Arten eingetheilt. Die Blätter vom zahmen Burzelkraut werden in der Medizin wider allerlei Flüsse, Schwindsieber, u. d., so wie auch äusserlich für Zähne, die von sauren und herben Speisen gelitten haben, und stumpf geworden sind, für rothe Augen, ꝛc. gebraucht.

Portwein, s. Portischer Wein.

Porzellan, s. Porcellan.

Posen, s. Schreibfedern.

Post, heißt in der Oberlausitz beim Tischzeughandel das Sortiment, wornach Tafeltücher, Servietten und Handtücher zusammen gehandelt werden. Es gibt hiervon niederländische und gezogene, abgetheilte, unabgetheilte, oder ganze Posten, abgepaßte oder in Garnituren, Atlasposten, u.s.w. Niederländische od. gezogene Post nennt man die, wo das Tafeltuch mit den Handtüchern zusammen in einem Stück gewürkt ist, und auch so gehandelt wird. Abgetheilte Posten sind die, wo drei oder vier Tischtücher mit einer verhältnißmäßigen Anzahl kürzerer oder längerer Servietten assortirt sind. Abgepaßte Posten sind die in Garnituren.

Postaki, zu Oczakow und in andern Orten am schwarzen Meere Pelze von Schaaffellen, womit ein großer Handel in die benachbarten Länder getrieben wird.

Postpapier, s. Papier.

Pöstrame, in der Wallachey die rindernen Lendenstücke, welche man daselbst ausschneidet, an der Sonne trocknet, und sowohl innerhalb als ausserhalb des Landes verkauft.

Pot, s. Papier.

Potachi, nennen die Franzosen eine gewisse Asche, die in den Gegenden am schwarzen Meere verfertigt, und besonders über Konstantinopel nach Frankreich, Holland und England verführen wird. In den beiden letztern Ländern nimmt man sie zum Reinigen der wollenen Zeuge.

Potais, im holländischen Handel Bruchkupfer und Messing.

Potasche, (Cineres Clavellati), fr. la Potasse, heißt das feuerbeständige Gewächs-Laugensalz (Pflanzen-Alkali), welches man durch Auslaugen und Calciniren aus Holz oder gewissen Pflanzen erhält, die entweder in freier Luft, oder in dazu schicklichen Oefen gebrannt und verfertigt worden sind. Aber nicht jede Holzart gibt gleichviel Asche, so wie nicht jede Asche ohne Unterschied eine gleiche Menge Salz liefert. Das meiste Salz gibt die Asche von Birken, Roth- und Hainbuchen, Weiden, Ellern, Eschen, Ahornbäumen und Rüstern. Die daraus gewonnene Asche wird erst in den Aeschern mit kaltem Wasser eingeweicht, darauf mit heissem Wasser oder warmer Lauge ausgelaugt. Die genugsam gesättigte Lauge wird in kupfernen oder eisernen Kesseln, oder noch besser in seichten Pfannen, erst bei mäßigem, zuletzt bei verstärktem Feuer hart gesotten. Da nun die rohe Asche mit allerhand brennbaren Substanzen vermischt ist, so wird sie in dem Calcinirofen davon gereinigt. Beim Calciniren muß das Klümpern und Fliessen, oder das Verglasen des Salzes, durch eine aufmerksame Regierung des Feuers, und durch fleißigen Gebrauch der eisernen Krücken, verhütet werden. Wenn endlich die Potasche auf dem Kühlheerde vor dem Ofen erkaltet ist, so wird sie in Tonnen fest eingeschlagen, gezeichnet, und zum Verkauf aufgehoben. Diese so calcinirte Potasche hat eine weißbläulichte Farbe, und ist so beschaffen, daß sie zu mancherlei Bedürfnissen der Handwerke und Künste angewandt werden kann. Indessen fehlt noch viel daran, daß sie ein reines alkalisches Salz wäre. Will man sie dazu bringen, so muß man die feinste und beste Potasche noch verschiedene Male auflösen, wieder verdunsten und anschießen lassen. Erst dann erhält man recht reines Alkali, das sogleich die Feuchtigkeit aus der Luft an sich zieht, und daher in wohlverwahrte Gefäße (Töpfe, Pötte) eingeschlossen werden muß.

Die beschriebene Verfahrungsart beim Potaschbrennen ist die gewöhnlichste in Deutschland; indessen gibt es Länder und Gegenden genug, wo man dabei weniger zweckmäßig zu Werke geht, und theils aus Unverstand, theils auch aus Trägheit, verschwenderisch verfährt. Z. E. in Schonen und in einigen andern Ländern laugt man die Asche nicht erst aus, sondern macht sie mit Wasser zu einem Teige. Dieser wird um Tannenbäume geklebt, die man nachher anzündet. Die so meist verglasete Asche schlägt man ab, und bringt sie ohne weiters zu Markte. In England, in den Rheingegenden, an der Mosel, um Saratow in Rußland, und an andern Orten tunkt man Stroh, Hobel- und Holzspähne in eine gesättigte Aschenlauge, und zündet dieselbe an. So ersparen sich auch die Polen die Mühe, die Lauge zu verdünsten, und das Salz zu calciniren; sie lassen nur die stark gesättigte Lauge in Tropfen auf einen Heerd, der von unten erhitzt wird, fallen, wodurch sogleich das Wasser abgedünstet, und das Alkali calcinirt wird.

Die meiste Asche wird aus Ungarn, Mähren, Böhmen, Polen, Rußland, über Danzig, Königsberg, Riga, Elbing, u. s. w. zum Handel gebracht. In Rußland ist sie ein Monopol der Krone. Auf dem Harze, zu Baruth in Sachsen, im Hessischen, u. s. w. sind viele Siedereien. Im Hessischen wird die beste zwischen Nierenberg u. Wolkmarsen, und zwar aus Büchenholze, gebrannt; diese geht in Menge nach Bremen, Hamburg und Holland. Die Böhmische, eine gute Mittelsorte, geht häufig nach Sachsen u. Schlesien, zum Theil auch über Hamburg nach Holland und England. In Mähren wird besonders um Iglau häufig Potasche verfertigt.

Danziger Potasche heißt fast alle Potasche des nördlichen Europa, welche von Danzig ausgeführt wird. Perlasche, heißt die reinste Potasche. Sie wurde ehedem, weil sich die Schönfärber derselben bedienten, Waidasche genannt. Aus stark angefaulten Bäumen ist die Zunder- oder Sinterasche bereitet, welche man in Schlesien und in der Oberlausitz zum Bleichen der Leinwand gebraucht.

Die Ungarische Potasche sieht blau von Farbe, und sehr zart aus, besonders die, welche im bakonner Walde aus Eichenholz gebrannt wird. Sie geht über Triest und Fiume besonders nach Venedig, Frankreich und England. Man gibt darauf im Lande 10 Procent Tara, und handelt sie nach Centner Wiener Gewichts. Die Ungarische Potasche hat den Vorzug vor den meisten übrigen Arten, und wird besonders zum Garn- und Leinwandbleichen, und zum Verfertigen des reinen Glases angewandt. Es gibt ausser der blauen auch weiß calcinirte.

Mit Nordamerikanischer Potasche wird ein großer und wichtiger Handel getrieben. Die freien Staaten, insonderheit Neuengland, Connecticut, Rhodeisland, Neuhampshire und Neuyork, liefert jährlich 20 bis 30,000 Fässer Potasche nach England, Holland und Frankreich.

Die Polnische Asche, die man nach Danzig zum Verkauf bringt, erhält daselbst das Kronzeichen, es mag nun hart oder gelinde seyn, wenn es nur rein ausfällt. Das ächte u. reine Gut bekommt das Stadt-Wappen: das unreine und schlechtere Gut aber zwei Schläge mit dem Beile in der Mitte der Daube; dieses heißt dann Brack. Der einfache oder schlechte Brack erhält von den Zeichnern, die dazu angestellt sind, einen tief ausgehauenen Kerb, aber nicht eingebrannt; sie heißt hernach Holzbrack. Man versteht darunter Asche, welche blos der Unreinigkeit, nicht aber der Nässe halber gebrackt worden ist.

Die beste Potasche, welche aus Polen, Littauen und Preussen nach Königsberg bebracht wird, ist an dem auf die Fässer eingebrannten Zeichen zu erkennen. Sie führt eine Bärenklaue. Die Sorte, welche dies Zeichen nicht hat, ist Brackwaare, welche man zu Amsterdam Horn nennt. Die noch schlechter als jene ausfällt, ist Bracks-

brack; sie bekommt ein ähnliches Zeichen, wie zu Danzig.

Von den Sorten Potasche, die man aus Polen und Littauen nach Riga bringt, führt die feinste zum Merkzeichen eine Hand und einen Stern; sie wird Spiegelball genannt. Diejenige, welche schlechter ausfällt, wird mit einer tiefen Kerbe in der Mitte bezeichnet, und heißt dann feiner Brack, oder reicher Brack. Den Brack hingegen, der aus dem Spiegelball ist, gibt der aufgebrannte Stern zu erkennen.

Der Handel, den die Stadt Königsberg mit dieser Waare treibt, ist sehr beträchtlich. Die calcinirte Königsberger Potasche besteht aus zwei Gattungen: aus der weichen, welche leicht, schmelzend und perlfarbig ist, u. vorzüglich nach Brabant und Flandern ausgeführt wird; und aus der harten welche meistens nach England geht. Die erstere ist die gewöhnlichste. Sie wird am stärksten in den Seifensiedereien verbraucht. Nach Flandern, Brabant u. Holland verschifft Königsberg vorzüglich Kronpotasche. Die abfallenden und geringeren Sorten nennt man Notabene und Brack. Aber auch von harter calcinirter Potasche gibt es Kronsorte, Notabene, Brack und Bracksbrack. Eine Sorte ist von der andern, so wie sie auf einander folgen, um 5 bis 6 fl. preussisch im Preise unterschieden.

Hierauf folgt die blaue Potasche, welche ebenfalls in verschiedene Sorten unterschieden wird, und starken Abgang findet. Alle diese Sorten werden nach Schiffspfund von 330 Pf. gehandelt. Waidasche verschickt Königsberg besonders nach Holland. Der Preis dieses letzten Artikels richtet sich nach der Größe der Gebinde.

In Frankreich unterscheidet man zwei Hauptsorten Potasche, nämlich rothe oder braune, eigentlich rohe und weisse. Die erstere, welche man in Frankreich unter dem Namen Salin und Centres de Verre kennt, ist das feuerbeständige, gelbliche und fette, auch schmierige Laugensalz, welches man durchs Auslaugen und Abdünsten der Asche von allerlei Holzarten und Pflanzen, die nicht am Ufer des Meeres wachsen, erhält. Die weisse hingegen ist nichts anders, als die rohe oder braunrothe Sorte, die hernach weiß calcinirt worden ist, oder die man so lang verkalkt hat, bis sie eine bläulichte Farbe bekommt.

Wenn diese Sorte sowohl als jene, mit einem Mittelsalz, z. B. mit vitriolisirtem Weinstein, etwas beladen ist, so erhält sie den Namen magere Potasche; dahingegen diejenige, wo das Gegentheil statt findet, fette Potasche genannt wird. Diesen Namen führt sie deshalb, weil das Glas, wozu die letztere Art genommen wird, molkigt, trübe und fettig zu werden pflegt; da hingegen das andere Glas zu dessen Masse man magere Potasche genommen hat, gewöhnlich gelb gefärbt zu seyn pflegt.

Waidasche oder Weedasche ist eines von den Materialien, die zur Färberei sehr stark angewandt werden. Sie gibt zwar keine Farbe, macht aber die Zeuge geschickter, die Farbe anzunehmen. Ihr stärkster Verbrauch ist auf Leinwandbleichen, besonders in Holland, Flandern, Brabant und Irland. Es gibt verschiedene Sorten dieser Waare. Die polnische besteht in zwei Hauptsorten, von welchen die eine Doppeltzeichen, oder doppelte Weedasche heißt; diese gilt 36 bis 40 polnische Gulden das Schiffpfund. Einfache Waidasche ist die, welche nur einmal ausgelaugt wurde, die insgemein nur 20 bis 24 fl. kostet.

Man verfertigt auch zu Danzig selbst eine Menge schöner Weedasche, welche die polnische an Güte übertrifft. Es gibt davon wohl 20 unterschiedliche Sorten und Zeichen; doch unterscheidet man sie in 3 Hauptgattungen. Hiervon gilt das beste Zeichen 45 bis 50, das mittlere 36 bis 45 fl.; die ordinairen Sorten 30 bis 36 fl., das Faß von 400 Pfund. Zwölf Faß rechnet man auf die Last.

Die Potasche überhaupt wird beim Handel durch gewisse Merkmale beurtheilt. Diese bestehen ungefähr darin: Die ganz feine muß, wenn man mit

einem Messer hinein sticht, sich steinartig und hart zeigen. Bei Eröffnung des Gebindes muß die Waare in grossen Stücken seyn, Tafel- oder Stückweise aneinander hängen, dabei wohl gepackt und gepreßt seyn. Die Farbe derselben muß weiß ins Bläulichte spielend, ausfallen. Diese Sorte ist die theuerste; sie schafft auf den Bleichen den vorzüglichsten Nutzen. Sie gibt den Garnen und der Leinwand eine blendende Weisse, und einen schönen Glanz.

Die holländische Bleicherasche ist schon minder schön und gut; dennoch wird auch diese häufig auf den Bleichen gebraucht. Auf sie folgt in der Güte die sogenannte Schlytenasche; diese soll von rechtswegen in schönen großen Klumpen, grau von Farbe, die ins Bläulichte fallen, seyn. Die Seifensieder-Handasche muß wohl trocken, dabei schwer, und gut gepackt seyn; sie soll gleichsam klingen, wenn man daran schlägt. In der Farbe fällt sie etwas grauer oder dunkler, als die vorgenannte Sorte aus.

Neue und frische Asche muß recht weiß von Farbe seyn; die Masse soll hart und schwer befunden werden. Diese ist wohl um die Hälfte wohlfeiler als jene Sorten.

Nasse Asche wird für die schlechteste gehalten. Die allerschlechteste ist vollends die, welche mit Seewasser angefeuchtet worden ist. Das Salzwasser macht sie zur Lauge und Seife ganz und gar untauglich.

Beim Handel mit Potasche muß man nicht nur auf die Farbe, Trockenheit und Schwere dieser Waare Acht geben, sondern auch auf die Zeichen, die Dünne oder Dicke der Gebinde, u. drgl. genau sehen. Eine der sichersten Proben, wenn man die Aechtheit dieses Artikels untersuchen will, besteht darin, daß man etwas davon in ein Gefäß thut, und eine gehörige Menge Wasser darauf gießt, und hernach es 24 Stunden lang stehen läßt. Ist diese Zeit abgelaufen, so rührt man es um, bis alles geschmolzen ist. Hat sich nun die Potasche ganz und gar aufgelöst, so ist die Waare ächt und gut.

Geschickte Potaschhändler gebrauchen gewöhnlich sechserlei Mittel, die Beschaffenheit dieser Waare zu erforschen; das Gesicht, den Geschmack, den Geruch, die Auflösung, Kristallisirung und Calcinirung.

1) Wenn sie sehen, daß die röthliche Potasche gleichförmig goldfarben ist, (welche Farbe das uncalcinirte, aus der reinen Buchenasche ausgezogene Salz zu haben pflegt), so achten sie die Waare für gut und untadelhaft. In dem Maaße, wie sie sich aber von dieser Farbe entfernt, ist sie schlechter. Einige weisse Punkte, die sie in dieser Potasche wahrnehmen, können ihnen nicht mißfallen; sie wissen, daß es insgemein vitriolischen Weinstein anzeigt. Aber man muß auch noch merken, daß gewisse Sorten Potasche eine dunkelgelbe Farbe haben, fast schwarz aussehen, u. doch nicht schlecht sind; es sind die von frischer Asche gemachten, oder die nicht mit solcher Asche vermischten, auf obengedachte Weise bereiteten, oder von Asche aus Eichen-Kastanienholz, ꝛc.

2) Gute Potasche muß auf der Zunge einen beissenden und brennenden Geschmack haben, doch weiter keine Empfindung hervor bringen; enthält sie nur das mindeste Seesalz, so verräth sich dieß durch den Geschmack sogleich. Eine gewisse Bitterkeit gibt zu erkennen, daß vitriolischer Weinstein darunter steckt; ist diese noch stärker, so zeigt es vorhandenen Ruß an. Das Seesalz ist immer ein Merkmal der Verfälschung und des Betruges; man hat dasselbe entweder in Natur der Potasche zugesetzt, oder die Asche mit Seewasser, salzigtem Quellwasser benetzt, oder die Potasche mit Asche von eingeäscherten Seepflanzen vermischt. Der vitriolische Weinstein verspricht gemeiniglich eine gute Potasche, und läßt vermuthen, daß die Asche wohl bereitet worden sey. Wenn hingegen der eigene Geschmack der Potasche nicht stark ist, wenn er sich nicht schnell entwickelt, so ist es ein Merkzeichen, daß die probirte Potasche entweder mit erdigten Theilen, oder mit fremden Salzen beladen sey.

3) Die Potasche hat einen eigenthümlichen gar nicht unangenehmen Geruch. Man darf also diejenige immer für schlechte Waare halten, die nach Ruß, nach Mist, nach Ueberbleibseln von der Seifensieder-Lauge riecht; denn dies zeigt betrügerische Zumischungen an.

4) Man schütte in einen großen mit reinem Wasser angefüllten gläsernen Becher 2 bis 3 Unzen röthlichter Potasche, und rühre es so lange um, bis das Salz völlig zergangen ist; hernach lasse man die Flüßigkeit an einem kühlen Orte eine Stunde lang stehen; gieße hierauf das Klare behutsam ab; wasche den Niederschlag drei- bis viermal in reinem Wasser, und untersuche ihn: enthält er etwa Sand, so wird man es zwischen den Fingern oder im Munde zwischen den Zähnen wohl merken können; besteht der Niederschlag in Ascherde, so braust dieser mit Weinessig auf, dissolvirt sich, ꝛc. Ueberhaupt muß man solche Potasche wählen, die gar keinen Niederschlag gibt; denn dieser Umstand zeigt jedesmal eine Nachläßigkeit in der Siederei an, nicht selten auch Betrügerei.

5) Durch eine sehr langsame und fleißig vollzogene Kristallisirung kann man nach dem Geschmack und Gesicht die Lauterkeit des festen Laugensalzes erfahren, oder ob in der Potasche fremde Salze, Seesalz oder vitriolischer Weinstein stecken. Das feste Laugensalz aus dem Gewächsreich gibt prismatische viereckigte Kristalle in Gestalt zweier Pyramiden, dachförmig gebildet, die sich von den andern sehr leicht unterscheiden lassen.

6) Die rothe Potasche, welche sich leicht oberwärts anzünden läßt, und calcinirt wird, ist gewöhnlich sehr guter Art. Man kann dies durch eine Probe mit einigen Unzen erfahren.

Um sich überhaupt von der Quantität des in der Potasche enthaltenen reinen Laugensalzes zu überzeugen, so braucht man nur Potasche von einem gewissen Gewicht in Wasser aufzulösen. Je mehr das Wasser an Dichtigkeit zunimmt, desto reichhaltiger ist die Potasche an Alkali. Der französische Chemiker Vauquelin, bediente sich der Salpetersäure zum Probiren der Potasche. Von der zur Sättigung nöthigen Quantität Säure schließt man auf die in der Potasche enthaltenen Quantität Alkali. Statt der Salpetersäure kann man auch Salzsäure oder Essigsäure anwenden.

Wenn man diese Mittel zusammen gebraucht, so kann man zuverläßig die Beschaffenheit der Potasche, die man untersuchen will, ausforschen, und sich gegen allen Betrug sicher stellen.

Die Potasche wird in der Medizin, so wie in der Chemie überhaupt, stark gebraucht. Man versteht sie insgemein darunter, wenn vom Sal Alkali die Rede ist. Waidasche, (cinis infectorius), wird in der Medizin nicht weiter angewandt, als daß man daraus ein Salz, und aus diesem wieder ein Oel zubereitet, dem Weinstein-Salze und Weinstein-Oel gleichkommend, aber etwas stärker und ätzender. In Frankreich gebraucht man statt dieser Waidasche die von Weintrüstern, cendre gravelée.

Alle Potasche wird zu Amsterdam mit 18 Monat oder 12 Procent Rabatt zu so und so viel Schilling Vlaams gehandelt. Man gibt darauf nachstehende Tara, Gutgewicht, ꝛc.

	Tara.	Gutgew.	Sconto.
Auf russische Potasche . . .	10 —	2 —	1 —
Auf Danziger, feine, weisse, blaue Kron- und Brackasche .	8 —	2 —	1 —
Auf Rigaische doppelt- und einfach Schlüssel-Brack u. weisse .	10 —	2 —	1 —
Auf Königsbergische und Elbingische, nämlich blaue Kron, Notabene, Brack, und weisse .	10 —	2 —	1 —
Auf Rheinische Potasche . netto	Tara,	2 —	1 —

	Tara.	Gutgew.	Sconto.
Auf Ungarische Potasche . .	10 —	2 —	1 —
Auf Hamburgische und Bremer, entweder . . . . . netto	Tara,		
oder	10 Proc.	2 —	1 —
Auf Karlshafensche, Karlskronsche, Christianstädtische, Waasburger, und Helmstädtische Waidasche	10 —	2 —	1 —
Auf Cassubische, doppele gelauchte			
Auf Elbingsche, Stettinsche, u.			
Auf Colbergsche ditto,	eben so		

Danzig verkauft sie nach Schiffspfund von 320 Pf.

Zu Hamburg, wo besonders die Ungarische Potasche ein gangbarer Artikel ist, verkauft und handelt man sie nach 100 Pf. im Kurant mit 20 Proc. in Banko, und gibt 1 Procent Gutgewicht und 8 Procent Tara auf die danziger, polnische u. russische Sorte.

Potentilla, s. Gänserich.

Potloot, in Holland, die Bley- oder Töpferglätte.

Potowmack, schwarze amerikanische Tabaksblätter, die von sehr schwammiger Consistenz sind, daher viel Wasser einziehen, u. dem Schnupftabakfabrikanten zum Verarbeiten vorzüglich vortheilhaft sind. Sie haben den Namen von dem Flusse, an dessen Ufern sie gebaut werden.

Potrosinen, nennt man die in Deutschland bekannten spanischen Topfrosinen. Hierzu werden im Lande die besten Trauben ausgesucht, und in heisser Mittagssonne abgelesen, dann in verkalkte Töpfe fest eingelegt, die man sogleich verkittet. Ein solcher Pot oder Topf enthält eine Arroba Rosinen. Bei Schiffsladungen rechnet man 160 solcher Pots für eine Last.

Pott, eine Gattung Papier zu Kupferabdrücken in England, 12 1/2 Zoll hoch, und 15 1/2 Zoll breit. Auch führt denselben Namen ein englisches Schreibpapier, das 22 1/2 Zoll beit, und 16 1/2 Zoll hoch ist.

Pottuch, eine Gattung russischer Leinwand, die von St. Petersburg zum Handel kommt. Sie ist 18 1/4 Zoll breit.

Pou oder Put, fr. Pou de soie, ein dickes, seidenes, auf Gros de Naples-Art gewebtes Zeug, das in Holland, zu Krefeld und anderwärts verfertigt, und zu Kleidern verbraucht wird. Es ist 13/16, auch wohl 3/4 brabanter Ellen breit, und sieht wie gestrickt aus. Man handelt es nach Gewicht, und macht es besonders in Schwarz, Violett und Karmesinroth.

Poudre d'Arles, eine Art Spaniol, die in Frankreich fabrizirt wird. Sie ist in kleinen Packeten oder Dosen, deren 120 aufs Pfund gehen.

Poulangis, eine Art grober Tiretaine, die in Bourgogne, besonders um Auxerre, gewebt wird. Man macht sie halb aus Leinen und halb aus Wolle. Das Zeug wird jetzt auch zu Beaucamp-le-vieux in der Picardie fabrizirt.

Poulardes, sind Hühner, die in der Gegend von la Fleche in ausserordentlicher Menge gezogen, fett gemacht, und hernach nach Mans, Angers, Saumur, Tours und Paris, unter dem Namen Poulardes du Mans, verschickt werden. Sie sind ihrer Güte und des vorzüglichen Geschmacks wegen in ganz Frankreich im Rufe.

Pourrieres, eine feine Sorte der Provencer Weine, die angenehm von Geschmack, und dabei feurig ist. Sie wird insonderheit nach Italien gesucht.

Pousset, in Frankrech der rothe Staub von der Cochenille und den Scharlachkörnern, oder das Ausgesiebte davon.

Pozzolanerde, s. Traß.

Pozzuolo, ein rother, süßlicher Wein, der im Neapolitanischen wächst.

Pragerstein, zu schmalen Streifen von verschiedener Dicke geschnittene Schleifsteine, welche die Silberarbeiter gebrauchen. Die Steine sind ohngefähr einen Fuß lang, gelbbraun, von der Dicke eines Pfeifenstiels. Am Ende pflegt man sie zuzuspitzen, um damit das Silber, besonders in den krausen Stellen, wo der Bimstein nicht hinzubringen ist, glatt zu scheuren oder zu schleifen. Man hat gröbere und feinere Pragersteine. Das Dutzend gilt 4 bis 6 Groschen. Die recht harten sind die besten. Beim Einkauf pflegt man sie zwischen den Zähnen hindurch zu ziehen, damit man erfahre, ob sie knirschen. Schaben sie sich zu viel ab, so sind sie zu weich, und taugen nicht.

Praser, Prasem, ein lauchgrüner, apfelgrüner ꝛc., halb durchsichtiger, quarz- und schörlartiger Stein, der besonders in Sachsen zu Breitenbrunn bei Schwarzenberg, und zu Grünhayn in den Kalklagen gefunden wird. Man schneidet ihn meistens zu Siegelsteinen. Auch zu allerlei Schmuck verarbeitet man ihn.

Pras-Yzer, eine Sorte Eisen, aus dem Lüttichschen, die stark nach Holland geht, u. woraus große Schiffsnägel geschmiedet werden. Es ist von schlechter Art und kalkbrüchig.

Précelle, eine gute Sorte der Burgunderweine, welche über Autun und Chalons zum Handel kommt. Sie ist in Stückfässern von 240 Pinten.

Préignac, siehe Bourdeauxer Weine.

Premiers Couteaux, s. Pastremens.

Preßboy, die gröbste Zeugart unter den Tüchern, die aus grober einschüriger Ausschußwolle gemacht, etwas in der Walke gewaschen, nachher geraubet und hernach warm gepreßt sind.

Preßspähne, sind die Blätter aus einer Papiermasse, womit die englischen und andere Fabrikanten den feinen wollenen Zeugen den so sehr in die Augen fallenden angenehmen Glanz geben. England war seit langer Zeit allein im Besitz dieser Waare; es hatte die Ausfuhr verboten, um seinen eigenen Fabrikaten in Ansehung der Appretur den Vorzug zu sichern. Demungeachtet wurden diese Preßspähne durch ganz Europa verbreitet, wo ihrer die Zeugfabriken bedurften. Sie waren aber theuer. Seit etwa 20 Jahren hat der Papiermacher Kanter zu Tratenau bei Königsberg in Preussen eine Fabrik angelegt, die diesen Artikel beinahe von gleicher Güte, als die englische Waare liefert. Die Preussischen Preßspähne werden aus reinem Hanf gemacht, so daß sie noch mehr Konsistenz haben, als die englischen, welche aus von Wind und Wetter verzehrtem Segeltuch verfertigt sind. Man handelt sie nach Groß von 12 Dutzend, oder 144 Stück. Sie gelten:

Die	24	Zoll	langen,	18	Zoll	breiten,	8	Rthlr.		
	27	-	- -	22	-	- -	11	-		
	30	-	- -	18	-	- -	12	-		
	30	-	- -	22	-	- -	16	-		
	32	-	- -	18	-	- -	13	-	8	Ggr.
	32	-	- -	21 1/2	-	- -	16	-	16	Ggr..
	36	-	- -	18	-	- -	16	-		
	38	-	- -	18	-	- -	18	-		
	40	-	- -	18	-	- -	20	-		

Auch Herr Ernst Gottlieb Löhder, Kaufmann zu Berlin, nimmt darauf Bestellungen an.

Auch zu Rauschenwasser bei Göttingen, zu Basel, Elberfeld, ꝛc. macht man jetzt brauchbare Papierspähne.

Die sächsischen Holzspähne, welche zum Pressen verschiedener Zeuge, nicht

wenger von den Schuhmachern zu ihren Arbeiten, so wie auch von den Buchbindern statt Pappe gebraucht werden, verfertigt man im Amte Augustusburg und Lauterstein, und setzt sie an die Holzhändler zu Grünhainchen, ꝛc. ab, welche sie auf die deutschen Messen bringen. Ein Bund hält 30 Spähne, und der Artikel wird in dreierlei Sorten gehandelt. 1) Von den feinen pergamentartigen Preßspähnen kostet das vierfache Schock, und 2) von den Buchbinder- oder Schuhmacherspähnen, das siebenfache Schock, einen Thaler. 3) Vom Ausschuß gelten die 12, auch wohl mehr Schock, nur eben so viel. Die feinste Sorte gibt der feinsten Papierpappe nichts nach. Ihre Breite beträgt 8, 9 bis 10 Zoll. Diese wird häufig zum Pressen wollener Zeuge angewandt; siehe auch Spähne.

Pressurage, s. Wein.

Preußisch Blau, s. Berlinerblau.

Preußische Leinen, s. Leinwand.

Prévalais, eine der feinsten Sorten französischer Butter, die über Rennes ausgeführt wird.

Prexillas, eine Gattung Wergleinen, die in großer Menge im österreichischen Flandern gewebt, und besonders nach Spanien und den Kolonieen dieses Landes ausgeführt wird. Prexillas crudos sind rohe 6/4 breite Sorten, die 5 bis 6 Patards kosten. Diese werden in erstaunlicher Menge nach Cadix, Mallaga, Sevilla, Alicante u. s. w. verschickt. Prexillas blanços, sind gebleichte von eben der Art und Breite. Das meiste von dieser Waare wird von Gent nach Spanien ausgeführt. Es ist zu Cadix einer der gangbarsten Artikel.

Pricken, s. Neunaugen.

Prime-Wolle, s. Wolle.

Prickmandeln, in Holland und manchen andern Gegenden, die Krackmandeln oder Mandeln in Schalen.

Primo sangue, s. Corallen.

Primula odorata, s. Aurikeln.

Primula veris, s. Schlüsselblumen.

Princesses, zu Aix und in andern Orten der Provence, die feinen Mandeln, in weichen zerbrechlichen Schaalen.

Prinsfile, in den französischen Tabaksfabriken die feinste Sorte des fabrizirten Tabaks, welche da von lauter abgestreiften Blättern verfertigt wird.

Prinse, in Tombassar am schwarzen Meere, eine Gattung Käse, welche von da in Menge ausgeführt wird. Eine noch bessere Sorte führt den Namen Dilpeinir.

Prinzmetall, ist eine Metall-Composition, die den Namen von ihrem Erfinder, dem pfälzischen Prinzen Rupert erhalten hat. Dieser Prinz starb im Jahr 1682 als engl. Admiral. Man macht das Prinzmetall gewöhnlich aus 3 Theil Kupfer und 1 Theil Zink.

Probirnadeln, sind dünne Stifte zum Probiren des Goldes und Silbers. Zur Silberprobe hat man 16 Nadeln (1 löthige bis 16 löthige); zur Goldprobe 24 (1 karätige bis 24 karätige) Die 1 löthige Silbernadel enthält unter 16 Theilen, dem Gewichte nach, 1 Loth Silber und 15 Loth Kupfer; die 16 löthige besteht aus ganz feinem ganz unvermischten Silber. Die 1 karätige Goldnadel besteht aus 1 Theile Gold und 23 Theilen Kupfer oder Silber, die 24 karätige aus ganz reinem Golde. Bei der Untersuchung eines edlen Metalls macht man auf dem Probirsteine erst einen Strich mit dem zu prüfenden Metalle, und neben diesem Striche einige andere mit den Probirnadeln, bis man einen Strich derjenigen Nadel findet, welche der Farbe des zu untersuchenden Metalls gleich ist. Die Nadel zeigt dann die Stärke der Legirung (Versetzung oder Vermischung) des Metalls an.

Probirstein, Streichstein, Goldstein, ein schwarzer schiefriger Hornstein, der vorzüglich zum Probiren des Goldes und Silbers von Gold- und Si berarbeitern gebraucht wird. Man findet solche Steine in Steyermark, in Thüringen, in Hessen, Schlesien ꝛc. Künstliche, eben so

brauchbare Probirsteine gibt das schwarze Wedgwood ab.

Promenettes, eine Art wollener Bänder, die zu Beaumont sur l'Oise, und in mehreren andern Orten der Picardie, gewebt werden.

Pro Patria, s. Papier.

Prosecco, Reinfall, ein guter süßlicher Wein, der in Dalmatien und zwar im Kirchsprengel von Spalatro gewonnen wird, und weit und breit gesucht ist. Er geht vornehmlich ins Venetianische u. in das österreichische Littoral- oder Küstenland.

Provature, eine Gattung kleiner Käse, die in Sizilien verfertigt, und stark nach Neapel ausgeführt werden.

Provencer-Weine zählt man mit unter die vorzüglichsten Gewächse, die Frankreich hervorbringt. Es gibt deren von allerlei Art, nämlich starke und hitzige, rothe und weisse, dergleichen Muskateller, Bleichert oder l'Aillet, weissen Clairett, liebliche Malvasier-Sorten, u. drgl.; doch sind sie zum Theil so feurig, daß sie gewässert werden müssen.

Die vornehmsten und auserlesensten sind die Weine von la Malgue und Gemones, nahe bei Toulon, der rothe Salerner, der Clairet von Chateau-Renard und Airagues, der liebliche und angenehme Saint Laurent, und die Muskateller von Ciotat und Guers, sowie auch die Weine um Barbantane, Riez, Roquevaire, Aubagne, Canteperdrix, Cannes, Marignane. Diese Weine steigen nicht zu Kopfe; sie stärken den Magen, befördern die Verdauung, und schaffen besonders alten entkräfteten, oder durch Arbeit abgematteten Leuten die Kräfte wieder. Es versteht sich jedoch, daß sie sich gehörig abgelegen haben müssen; dann sind sie sehr schmackhaft, und können auf die besten Tafeln kommen. Der von Riez ähnelt dem berühmten Vollenay.

Alle Winter geht von den ordinairen Sorten eine Menge nach Genua, Livorno und andern italienischen Seehäfen und Städten; er ist da unter dem allgemeinen Namen Vino francese oder di Francia ein sehr gangbarer Artikel. Diese Weine fallen besonders um Marimin, Sorques, la Nerthe, Gadagne, Salerne, Beaudinard ꝛc. Die Quantität, welche von diesem Produkte in manchen Gegenden der Provinz gewonnen wird, ist so reichlich, daß ein beträchtlicher Theil davon zu Brantwein abgezogen werden kann.

St. Marimin und die dortige Gegend gibt sehr gute Sorten: eben so auch die Weinberge um Rousset, Puyloubier, la Galiniere, Pourrieres u. Puiricard bei Aix. Der von Camargue ist dick und träge; der aus la Crau aber klar und stark. Marignane gibt eine edle Sorte Wein, die sehr beliebt ist; so auch Mees und de la Gande. Der im Gebiet von Riez, insonderheit der berühmte Saint Laurent, welcher zwischen Grasse u. Vence gewonnen wird, ist zwar nicht sonderlich geistig, aber desto lieblicher von Geschmack. Dieser kommt auf die vornehmsten Tafeln innerhalb und ausserhalb Frankreich.

Der aus der Gegend von Mees, Gravesan ꝛc. wird nicht nur nach Piemont, sondern auch in die Gegenden an den Alpen weit und breit verführt. Es ist ein angenehmer Wein, der sich durchs Abliegen noch sehr verbessert, vorzüglich wenn man ihn in gebirgigten Orten auflegt.

La Ciotat, ist ein weisser und rother Muskateller, von vortrefflichem Geschmack, der um der Stadt gleichen Namens, nicht weit von Cassis gezeugt wird. Auch Montvallon ist ein vortrefflicher Wein, wenn er mit gehörigem Fleiße zubereitet worden ist; so auch der von St. Chamas, im Fürstenthume Martigues, ꝛc.

Im Lande selbst, oder an Ort und Stelle, wo sie gewonnen werden, handelt man diese Weine nach Barals von 7 Veltes; zu Marseille zum Theil in Bourdeauxer Fustage; den rothen Bandoler- und Aubagnewein nach Milleroles, Orhoft oder Bariques, u. s. w. Die Millerole wiegt 140 bis 144 Pfund Marseillisches Gewichts.

Die Handlung zieht diese Weine von Toulon, Marseille, Antibes, Aix oder Avignon.

Provoles, im Neapolitanischen gute Käse, die von der Milch der Büffelkühe bereitet werden. Die besten dieser Art sind die von Acerra, in Terra di la voro, so wie diejenigen, welche in der Gegend um Eboli in Principato und in den Auen am Flusse Ofanto in Appulien gemacht werden.

Pruna, s. Pflaumen.

Pruna Sebestena, s. Brustbeeren.

Pruneaux, Prunes, s. Pflaumen.

Pruneaux de Damas, sind schwarze Pflaumen aus Touraine, die von Chinon und Tours zum Handel kommen. Diese schickt man häufig in alle Gegenden Frankreichs und in die Fremde.

Prunelle, ein wollenes serscheartiges Zeug, das besonders zu Abbeville, Mont-Didier und Amiens in der Picardie gewebt wird. Man macht es blos in Schwarz. Es hält in der Breite 7/16 eines Stabs, in der Länge 36 bis 40 Stab. Es gilt je nachdem es fein ist, 5 Liv. 15 Sous bis 7 1/2 Liv.

Prunellen, (Pruneolae), fr. prunes de Brignoles, eine Art sehr schmackhafter, gelinde und sauber getrockneter Pflaumen, die von Brignoles, einer Stadt in der Provence, häufig zum Handel kommen. Die Pflaumenbäume, welche diese Früchte tragen, sind die Gattung, welche man in Frankreich Perdrigone rouge nennt. Man sammelt die Früchte nicht eher, als bis sie ihre völlige Reife erlangt haben. Alsdann schüttelt man sie sanft ab, schält sie, und läßt sie an dünne Fäden von weisser Weidenrinde, oder an Halmen von Gerstenstroh anreihen, und in die Sonne zum Trocknen aufhängen. Wenn sie abgetrocknet sind, so treibt man die Kerne heraus, und legt die Prunellen aufs neue in die Sonne zum Trocknen hin, bis sie die verlangte Beschaffenheit erlangt haben. Man packt sie hernach in kleine Kästchen von weissem Holz oder in runde Dosen, die mit weissem Papier ausgefüttert sind, und hebt sie auf. Sie müssen schön gelb, fein frisch u. gleichsam durchsichtig seyn. Man macht diesen Artikel zu Digne und Castellane in der Provence, so wie auch in Ungarn mit gutem Erfolge nach. Die Waare wird zu Hamburg mit 1 Proc. Gutgewicht und 1 1/2 Pfund Tara gehandelt, wenn sie in Kistchen ist; oder mit eben so viel Gutgewicht und 1/4 Pfund Tara, wenn sie in Dosen ist. Die Prunellen in Dosen sind auf der Stelle einige Livres per 100 Pfund theurer, als die in Kistchen. Man zieht diese Waare von Cette, Marseille und Avignon; s. Pflaumen.

Prunellkraut, (Prunella s. Brunella vulgaris L.), eine ausdauernde Pflanze mit gestielten Blättern, die eyrund und sägeartig gezähnt sind. Sie wächst vorzüglich auf feuchten Wiesen. Der Geschmack davon ist etwas bitter und herbe. Man gebraucht sie zu Gurgelwasser gegen die Bräune, und zur Ausspühlung der Geschwüre im Munde, zu welcher Absicht sie mit Wasser gekocht, und hernach mit Honig vermischt wird.

Prusciin, ein nicht mehr gangbares wollenes Zeug mit Streifen, dessen Grund kamlotartig ist.

Prussienne, heißt ein seidener gemusterter Grosdetours, der auf beiden Seiten getragen werden kann. Es gibt breite und schmälere Sorten, einfärbige, wandelfärbige, u. s. w. Die besten kommen von Lyon; doch macht man auch viele in Berlin, Leipzig, Krefeld, Frankfurt u. der Schweiz. Sie sind meistentheils 3/4 der Leipziger Elle breit; die Berliner aber sind weit schmäler.

Pseudo-acanthus, s. Bärenklau.

Pseudo-acorus, s. Wasserschwertel, so wie auch Pseudo-iris.

Pseudo-Parthenium, s. Mutterkraut.

Psittacus, s. Papagey.

Psyllium, s. Flöhkraut.

Ptarmica, s. Leberbalsam.

Puder, s. Haarpuder.

Pürschpulver, Jagdpulver, nennt man das feine geglättete Schieß-

pulver, das zur Jagd dient. Man polirt es dadurch, daß man es, nachdem es trocken geworden ist, in ein Faß thut, welches in der Pulvermühle an der Daumenwelle oder an dem Stirnrade angebracht ist, und von demselben einige Stunden umgedreht wird. Der Schmutz geht dadurch von den Körnern ab, so daß diese blank oder glatt werden. Zuletzt wird dieses Pulver noch einmal durch ein Staubsieb von dem Staube, der abgeschliffen worden ist, gereinigt. In der Schweiz hat man dazu eine besondere Einrichtung. Das Mühlwerk nämlich treibt eine senkrechte Welle, um deren beide Arme die Achsen zweier walzenförmigen, mit dem Pulver gefüllten Gefäße sind, welche dadurch auf einem mit Leisten beschlagenen Tisch herumgeführt, und solcher Gestalt die Körner geglättet werden.

Pürschrohr, Pürschbüchse, gemeiniglich ein gezogenes Rohr, zur Jagd bestimmt, mit einem deutschen Schloß und tüchtigem Schaft, welcher einen kurzen und hohlen, nach dem Backen ausgeschnittenen Anschlag, und darin ein Bleykästchen hat, worin Lademaaß, Krätzer und einige Kugeln mit Pflastern liegen können. Alles Eisenwerk an diesem Artikel ist gewöhnlich nicht blank und glänzend, sondern in Feuer blaulicht und matt angelaufen.

Puget s, sind in der Provence schöne Sorten Muskateller und Malvasier Weine, die weit und breit beliebt sind.

Pujeaur, s. Bourdeaurer Wein.

Puiloubier, ein starker und angenehmer Provencer Wein, der über Antibes und Marseille nach Italien ausgeführt wird.

Pukanzer, s. Ungar. Wein.

Pulegium, s. Poley.

Pulicaria, s. Flöhkraut.

Pulmonaria, s. Lungenkraut.

Pulpa cassiae, in Apotheken das ausgezogene Mark aus den Röhren der Purgierquassien.

Pulsatilla, s. Küchenschell.

Pulver, Schießpulver, (Pulvis nitratus, Pulvis pyrius), bekanntlich eine gekörnte Vermischung von Salpeter, Schwefel und Kohlenstaub, welche sich leicht mit einer Explosion entzündet, und wenn sie enge eingeschlossen ist, mit einer so großen Gewalt auf nahe liegende Körper wirkt, daß es diese oft sehr weit hinweg treibt. Bekanntlich gebraucht man das Schießpulver, welches schon lange vor dem angeblichen Erfinder Barthold Schwarz existirte, nicht blos im Kriege zum Geschütz und zu Minen, auf der Jagd und zur Schutzwehr gegen Räuber, sondern auch zu Lustfeuerwerken, zur Sprengung großer Felsen, zum Losschießen des Gesteins u. der Erze in Bergwerken ꝛc. Der zu Schießpulver bestimmte Schwefel muß vorher geläutert worden seyn. Dies geschieht in großen Pfannen von gegossenem Eisen. Man schüttet Thran unter die Materie, und rührt sie um, worauf alle fremden Theile obenaufschwimmen, u. geschieden werden können. Wenn Salpeter, ebenfalls vorher gehörig geläutert worden ist, so wird er mit etwas Lauge über Schwefel und Kohlen in einen Zuber geschüttet. Hier rührt man alles wohl durcheinander, und bringt es unter die Stampfe. Wenn es genug gestoßen ist, so wird der Teig in dem Körnhause durch verschiedene Körnsiebe, nach der Größe, die die Körner erhalten sollen, getrieben. Ist er nun so weit fertig und auch wohl getrocknet, so schlägt man ihn in Fässer ein, und bringt diese in Verwahrung.

Es gibt dreierlei Hauptsorten Schießpulver; die gröbste, welche Stück- oder Kanonenpulver, französisch poudre grénue, poudre d'artillerie, heißt, wird zum Laden der Mörser, Kanonen und Haubitzen, zur Anfüllung der Minen, und zu allerhand Feuerwerken angewandt. Die mittlere, welche schon feiner und besser als die vorhergehende ausfällt, nennt man Büchsen- oder Musketenpulver. Die feinste ist das Pürsch- Jagd- oder Scheibenpulver, fr. poudre de chasse; es wird für Flinten, gezogenen Röhre und Pistolen gebraucht. Noch eine feine Gattung,

Ser. [in Anatomy] a thin liquid part of the blood, which is separated from the rest in the glands of the kidneys, and is carried off by the ureters into the bladder.

Serous, adj. [in Anatomy] belonging to the serum.

Serous membrane, [in Anatomy] a membrane which lines the cavities of the body, and is formed by the expansion of the peritoneum.

Serpent, s. [serpens, Lat.] a creeping animal, a snake.

Serpentine, adj. [serpentinus, Lat.] belonging to a serpent, resembling a serpent.

Serpentine, s. [in Mineralogy] a species of stone.

Serpentine verse, a verse which begins and ends with the same word.

Serpigo, s. [Lat.] a kind of tetter.

Serrate, adj. [serratus, Lat.] [in Botany] notched like a saw.

Serrated, adj. [serratus, Lat.] notched like a saw.

Serrature, s. [serratura, Lat.] notches like those of a saw.

Serrefine, s. [in Surgery] a kind of forceps.

Serried, adj. [from serry] close, crowded.

Serry, v. a. [serrer, Fr.] to crowd, to press close.

Sertion, s. [sertum, Lat.] a garland.

Serum, s. [Lat.] [in Anatomy] the thin liquid part of the blood.

Servant, s. [servant, Fr.] one who serves another, one who is employed in domestic offices.

Servant, s. [in Law] one who is under the power of another.

Servant, s. [in Law] one who is under the power of another.

Servant, s. [in Law] one who is under the power of another

umgekehrte angedeutet. Die Apotheken haben davon eine Menge in Vorrath, worüber die Apotheker-Vorschriften und Dispensatorien nachgesehen werden können. Die gebräuchlichsten darunter sind: Pulvis absorbens, Säure dämpfendes Pulver; Pulvis acidulus, Sauerpulver; Pulvis adstringens, anhaltendes Pulver; Pulvis agglutinativus, Heftpulver; Pulvis angelicus, englisches Giftpulver; Pulvis anodynus, beruhigendes Pulver; Pulvis antispasmodicus, krampfstillendes; Pulvis aperitivus, öffnendes; Pulvis bezoardicus, Bezoarpulver; Pulvis cephalicus, Hauptpulver; Pulvis cordialis, Herzpulver; Pulvis dentifricius, Zahnpulver; Pulvis dysentericus, wider die rothe Ruhr; Pulvis epilepticus, Marggrafenpulver; Pulvis febrifugus, Fieberpulver; Pulvis pro fumo, Räucherpulver; Pulvis hystericus, Pulver wider Mutterbeschwerung; Pulvis pro infantibus, Kinderpulver; Pulvis contra lumbricos, Wurmpulver; Pulvis Ophtalmicus, Augenpulver; Pulvis pectoralis, Brustpulver; Pulvis praecipitans, Säure dämpfendes; Pulvis resolvens, zertheilendes; Pulvis sternutatorius, Niesepulver; Pulvis stomachicus, Magenpulver; Pulvis stypticus, blutstillendes; Pulvis vulnerarius, Wundpulver; u. s. w.

Pulverholz, s. Faulbaum.

Pulverschwamm, s. Zunder.

Pumer, s. Bimstein.

Pumpernickel, heißt bekanntlich in Westphalen, besonders im Münsterschen u. Osnabrückschen, ein schwarzes aus Roggenmehl gebackenes Brod, das auch oft in die Fremde geführt wird.

Puntas, im spanischen Handel die Kanten oder Spitzen. Die Puntas Gantes, welche Gent in großer Menge nach Spanien schickt, sind, so wie die Amberes, Encaxes de hilo de Alemannia, oder erzgebirgischen Spitzen, ein in diesem Lande beliebter Artikel. Puntas cocas, nennt der Spanier die gröberen Sorten. Puntas de Lieja, die aus Lüttich. Puntas de Mosquito, sind holländische maschenartig gewebte Zwirnkanten, die die Niederländer häufig nach Cadix schicken. Sie gehen aus diesem Hafen weiter nach dem spanischen Indien. Sie sind in Sortimenten von 20 Stück. Die Hälfte von einem Muster ist 3 bis 8, auch wohl 10 Finger breit, die andere von einem andern Dessein 4 bis 10 Finger breit.

Puppen, s. Docken.

Purgierkörner, s. Springkörner.

Purgiernüsse, siehe Wunderbaum.

Purgiersalz, purgierendes Bittersalz, eine Gattung Salz, welche in vielen Gegenden häufig angetroffen wird. Es ist im Meere, in manchen Seen, in vielen Quellen, ꝛc zu finden. Die bekanntesten Sorten sind: die englischen von Epsom, Scarborough, die französischen, böhmischen, u. s. w. Die Materialisten handeln damit. Sie werden oft mit gemeinem Salz, Salzasche u. drgl. verfälscht, daher man sich dabei wohl vorsehen muß.

Purpell, in England, die Mittelsorte vom Carolina-Indigo.

Putorius, s. Iltis.

Puzzollanerde, s. Traß.

Pye, in Holland und Westphalen ein grobes aber sehr festes Tuch aus schwarzer Heidschnuckenwolle, das stark von den Landleuten zu Kleidungen gebraucht wird.

Pyra, s. Birne.

Pyrethrum, s. Bertram.

Pyrites, s. Kiesel- oder Feuerstein.

Pyrius pulvis, s. Pulver.

Pyrola, s. Wintergrün.

Pyromachus, s. Feuerstein.

Q.

Quadri und Quadretti, s. Eisen.

Quadrillen-Atlas, ein Atlas mit vielfarbigen Streifen.

Quaisnes, s. Qucine.

Quantal oder Cantal, eine Art französischer Kuhkäse, die in Ober-Au-

vergne gemacht wird. Sie führt diesen Namen von einem Berge, der zwischen St. Flour und Orillac liegt. Diese Käse werden auch, ihrer hohen und runden Form halber, Spottweise Mönchsköpfe, genannt. Das Stück hält wohl 30 bis 40 Pf. im Gewicht.

Quappe, s. Aalraupe.

Quarantains, eine gewisse Sorte wollener Tücher, die besonders in Provence, Languedok und Dauphine gewebt wird. Sie führen diesen Namen, weil die Kette nach Vorschrift des Manufakturreglements aus vierzigmal hundert Fäden zusammengesetzt wird. In andern Provinzen Frankreichs heißen diese Tücher Quarantecents.

Quart-bouillon, im französischen Handel das gemeine weisse Salz, welches in der Normandie und anderwärts an den Küsten gewonnen wird.

Quartos, nennt der Spanier den Ausschuß der feinen Wolle, die gewöhnlich nur halb so viel als Seguenças gilt. Man nennt sie auch wohl Terçeiras.

Quarz, eine bekannte Kieselart, die man unter andern in Glas- und Porzellanfabriken viel verbraucht.

Quassie, s. Cassia fistula.

Quassienholz, Surinamsches Bitterholz, (Quassiae lignum, Lignum amarum surinamense), ein für die Medizin wichtiges Holz von Quassia amara, welches in großen langen Stücken aus Holland zum Handel kommt. Es ist zum Theil leicht, zum Theil splintig und schwammig, zum Theil etwas fester und schwerer. Auch ist es gelblich von Farbe und fein faserig, daher es der Tischler nicht gut gebrauchen kann. Es hat keinen Geruch, aber einen einfachen, durchdringend bittern, nicht unangenehmen Geschmack. Bast und Splint hängen mit dem dichtern Holz dicht zusammen, die feine hellgrüne Rinde hingegen, die von der innern Seite weißlicher ist, und hin und wieder Risse hat, schält sich leicht los. Dieser Artikel wird bei Heilung hartnäckiger Wechselfieber, zum Eröffnen der Gefäße und Kanäle des Gekröses, zu Verdünnung des Schleims ꝛc. mit Nutzen gebraucht; in Milch gekocht, lockt und tödtet es die Fliegen. Die Apotheken bereiten davon Pulver, Pillen, Extrakte ꝛc.

Quatre fils, eine Art Segeltuch, die in der Picardie, besonders um Abbeville, häufig gewebt, und nach den Seeörtern ausgeführt wird. Es gibt davon verschiedene Sorten, als: Quatre fils simples, die wohlfeilste gilt 21 bis 22 Sous. Quatre-fils doubles, 23 bis 24 Sous. Quatre-fils doubles renforcés mit blauen Sahlbändern, 25 bis 26 Sous. Quatre-fils simples mit eben solchen, 23 bis 24 Sous. Rennes in Bretagne liefert Quatre-fils von 30 Aufzuglängen, und Quatres-fils communs.

Quecksilber, (Argentum vivum, Hydrargyrum, Mercurius), ein Metall, das bei der gewöhnlichen Temperatur der Luft immer flüssig ist, und nur bei 34 Grad Reaum. unter Null so fest wird, daß es sich hämmern läßt. Es hat eine weiße sehr glänzende Silberfarbe, und ist nächst dem Golde und Platin das schwerste Metall. Es verbindet und amalgamirt sich leicht mit dem Golde, Silber, Zinn u. s. w. Das Quecksilber ist in einer Gattung von Zinnobererzen, enthalten; es quillt bisweilen aus denselben hervor, und wird dann Jungfernquecksilber genannt. Ausserdem wird es auch aus den Quecksilber-Spiegel-Leber-Stahl-Gang-Brand- und Kugel- oder Korallenerzen mit Hülfe des Feuers heraus gezwungen. Manche von diesen Sorten sind so reichhaltig, daß man 60 bis 80 Pfund aus dem Centner gewinnt. So findet man auch Schiefer, die 10 bis 60 Procent gediegenes Quecksilber enthalten, u. s. w.

Keine Provinz in Deutschland, ja vielleicht auf der ganzen Welt, besitzt einen reichern Schatz an Quecksilber als Krain. Das Bergwerk zu Idria mag seit seiner Eröffnung schon über hundert Millionen Gulden an Werth eingetragen haben. Die Grube ist eine der schönsten in der Welt. Die Herausschaffung der Erze geschieht mittelst eines 140 Lachter langen, über 4 Zoll dicken Taues. Sie kommen hierauf in

die Scheide- und Pochhäuser, wo weiter nach der Kunst mit ihnen verfahren wird. Das aus den Kapellen oder Gefäßen geschöpfte Queckſilber kommt nun in die Bindſtube, wo man es in Schläuche von Hammel- und Ziegenfellen einbindet, die auf ungariſche Art mit Alaun gahr gemacht ſind. Ein ſolcher Schlauch, oder Lägel, wie er daſelbſt genannt wird, hält gewöhnlich 150 Pfund; doch macht man auch kleinere von einem Centner, einem halben oder einem Viertel-Centner. Es werden da alle Jahre mehrere tauſend Centner Queckſilber gewonnen. Der gröſte Theil davon wird nach Trieſt gebracht, wo die landesherrliche Bergwerks-Produkten-Verſchleis-Direktion ein eigenes Magazin hat; das Uebrige wird entweder nach Wien geſchafft, oder an Ort und Stelle verſilbert.

Gutes und unverfälſchtes Queckſilber muß ſchön hell und weiß, rein, recht lebendig, und ſo flieſſend ſeyn, daß es im Ausgieſſen aus einem metallenen Geſchirr nirgends anhängt, oder kleben bleibt. Iſt es vielleicht mit Bley oder Wißmuth verfälſcht worden, ſo erfährt man dies, wenn man etwas davon in einem ſilbernen Löffel abrauchen läßt. Das, welches ſich zieht, an den Fingern kleben bleibt, dabei dunkel und bleifarben ausſieht, iſt verfälſcht, und darf wenigſtens nicht eher gebraucht werden, als bis es nach der Kunſt hinlänglich geläutert und gereiniget worden iſt.

Das Queckſilber wird in den Bergwerken und Hütten zum Scheiden der Metalle, in den Spiegelfabriken zur Belegung der Spiegelgläſer, ſo wie auch in den Sublimat- und Zinnoberfabriken zur Verfertigung des Zinnobers, in den Apotheken u. Laboratorien, von Hutmachern, u. ſ. w. ſehr häufig verbraucht. In Apotheken und Materialhandlungen hat man von dieſem Artikel mancherlei Präparate, z. E. gereinigtes Queckſilber, (Mercurius depuratus); dieſes wird von den Scheidekünſtlern mit Eſſig oder Salzwaſſer gewaſchen und gereinigt, bis es von gehöriger Beſchaffenheit iſt. Manche bedienen ſich zu dieſer Abſicht einer Lauge aus Potaſche, lebendigem Kalk, u. drgl. Die vorzüglichſte Methode aber iſt die, daß man das Queckſilber aus einem Kolben bald mit, bald ohne Zuſatz von Eiſenſchlacken, Talg, ꝛc. übertreibt.

Verſüßter Mercurius, (Mercurius dulcificatus oder Merc. dulcis ſublimatus), iſt aus drei Theilen des ätzenden Sublimats u. zwei Theilen Queckſilber, durch dreimaliges Sublimiren, zubereitet. Dieſer Artikel muß aus ſchönen weiſſen, glänzenden, kleinen, dabei aber harten Kryſtallen beſtehen. Er wird innerlich und äuſſerlich gebraucht. Man bringt ihn in Kuchen von 25 bis 30 Pf. aus Holland. Dieſe Kuchen ſind in Papier eingeſchlagen und in dünne, runde, flache Schachteln von weiſſem weichen Holze verpackt.

Der weiſſe Präcipitat, (Merc. praecipitatus albus), iſt ein Queckſilber, das vom Salpetergeiſt aufgelöſt, und vom Salze in ein weiſſes Pulver niedergeſchlagen wurde. Auch dieſes wird innerlich und äuſſerlich in der Medizin angewandt.

Rother Präcipitat, (Merc. praecipitatus ruber), iſt eine Queckſilberzubereitung, welche mit Salpetergeiſt aufgelöſt, und hernach im Feuer calcinirt wurde. Dieſe wird blos äuſſerlich gebraucht.

Grüner Präcipitat, (Merc. praecipitatus viridis), wird aus Queckſilber, Kupfer und ſauren Geiſtern zubereitet. Er ſieht aus wie ein grünes Pulver. Dieſen verſchreiben die Aerzte zum innerlichen und äuſſerlichen Gebrauch, verſteht ſich, nur in ſehr kleinen Doſen.

Aetzendes Sublimat, (Merc. ſublimatus corrosivus), iſt ebenfalls ein Queckſilber, das durch Säure aufgelöſt, und vom Feuer oben an's Gefäß getrieben wurde. Dieſes Sublimat muß aus ſchönen, ſchneeweiſſen, glänzenden Kryſtallen beſtehen, die aber weder ſchwer, noch dicht ausfallen dürfen. Es iſt eines von den ſtärkſten Giften, und wird nur äuſſerlich angewandt.

Alle dieſe Präparate aus dem Queckſilber erhält die Handlung am ſtärkſten aus Venedig und Holland.

Gelbes Sublimat, (Mercurius ſublimatus luteus), auch mineraliſches Turbith genannt, wird aus dem wieder erweckten Queckſilber zubereitet,

wenn solches im Vitriolöl aufgelöst, u. hernach mit laulichem Wasser präcipitirt worden war. Dasselbe ist ein starkes und heftiges Purgier- und Brechmittel in venerischen Zufällen.

Ausser dem Quecksilber, das Krain u. Ungarn liefern, erhält das Kommerz dieses Metall auch aus dem venetianischen Friaul.

Spanien hat zwar ergiebige Queckſilberminen, unter andern zu Almaden in der Provinz Mancha, allein ihre Ausbeute reicht noch bei weitem nicht dazu hin, was zum Behuf der Silberscheidung im spanischen Amerika erfordert wird.

Queencord, eine Art baumwollener Velvarets aus den engl. Manufakturen zu Manchester.

Queine, ein Burgunderwein von der vierten Klasse der um Auxerre gezeugt, und auch aus diesem Orte verfahren wird.

Queiten, in Norwegen die grosse Butte. Von diesen Fischen wird Rau und Reckling zubereitet.

Quendel, Feldkümmel, (Serpillum, Sutureja agrestis), ein niedrig wachsendes Kraut, wovon es zweierlei Sorten gibt. Der größere, oder Gartenquendel, hat purpurrothe oder weisse Blumen. Der kleinere wächst in Menge an sandigen Orten, an Wegen, auf Bergen, u. s. w. Dieser hat runde Blätter, u. röthliche Blüthen. Das Kraut sammt den Blumen ist dem Haupte, dem Magen und den Nieren heilsam, weswegen man es in Apotheken braucht.

Quercitronrinde, ist die gemahlene Rinde von einer Art amerikanischen Eichen, (Quercus citrina oder Quercus nigra L.) die über England und Hamburg zum Handel kommt, und zum Gelbfärben gebraucht wird. Ihr vorzüglichster Gebrauch ist in den Katundruckereien. Man richtet da mit einem Pfund Rinde so viel aus, als mit 10 Pf. Wau; sie gibt, wenn die Brühe blutwarm aufgetragen wird, eine sehr feste und dauerhafte Farbe.

Quercus, s. Eiche.

Quercus super, s. Kork.

Quernes, s. Mühlsteine.

Queyries, eine Sorte der rothen bourdeaurer Weine, die stark nach Holland, Deutschland und Norden gesucht ist. Sie wird nach Tonneaux von 4 Orhoft gehandelt.

Quilonearak, s. Arak.

Quilting, im engl. Zeughandel, der Piqué oder Coton-piqué; Quiltinet hingegen, der figurirte Piqué.

Quincailleriewaaren, heissen im Handel alle die verschiedenen Artikel aus Eisen, Stahl, Kupfer und Messing, welche diejenigen bei uns führen, die mit kurzen Waaren handeln; vornehmlich die Eisenhändler, Nürnberger, Iserloner, Karlsbader, u. drgl. Unter den Quincailleriewaaren sind diejenigen die vollkommensten u. doch auch zugleich die wohlfeilsten, welche uns England zum Handel liefert. Birmingham, Soho, Sheffield, ꝛc. versehen einen großen Theil von Europa und der übrigen Welttheile mit ihren Artikeln, und zwar vorzüglich Ostindien, Afrika und Amerika. Die englischen Quincailleriewaaren tragen so deutlich das Gepräge vom englischen Kunstfleiß, von Ordnung, Sauberkeit und Zweckmäßigkeit in diesem Fache, daß man ihre Herkunft nicht leicht verkennen kann. Birmingham ist insonderheit der Werkzeuge wegen im Rufe; Rippon in Yorkshire der Sporenmacherartikel wegen, u. s. w.

Venedig versieht besonders die Handelsstädte in der Levante mit allerlei Quincailleriewaaren aus den Fabriken in Brescia und anderwärts mehr.

In Deutschland sind Nürnberg, Fürth, Iserlon, Ruhl, Solingen, Gräfrath, Aachen, Remscheid in Westphalen, Lüttich, Suhl im Hennebergischen, ꝛc. durch ihre Waaren dieser Art im Rufe. Sie finden fast in der ganzen Welt Vertrieb. Es wird davon eine ausserordentliche Menge auf den deutschen Messen und Märkten abgesetzt, wie auch nach Spanien, Portugal und Indien ausgeführt.

Die ersteren Orte liefern insonderheit Galanterie- Metall- Horn- und Holzwaaren ꝛc., metallene glatte oder gestochene Knöpfe, wie auch hohe, mit und ohne Stand, mit ganzen und halben Böden von Blech, und eisernen Oehren, andere auf englische Art; messingene glatte, auch mussirte Nägel; Kom-

moden- u. andere Beschläge, Uhrschlüssel, Uhrketten, Knöpfe von Tomback u. Messing, Stockknöpfe, Schnallen, Beschläge an Pferde-Geschirren, Zahlpfennige, Ohrgehänge, Schlösserwaaren, Kaffeemühlen, Brillen, Ferngläser, Perspektive u. drgl., Dosen, Pfeifenröhre und Köpfe, Hemdeknöpfe, Berlocks, und tausend andere Artikel.

Suhl im Henneburgischen, liefert insonderheit Gewehre, Klingen und Armaturen, Schneide- und andere Werkzeuge von Messing und Tombak gegossene Waaren, als Beschläge, Schnallen, Kutschen- und Pferdegeschirre, Messergriffe, Löffel, Sporen, mathematische Instrumente, Meßwerkzeuge, Zirkel u. s. w.

Iserlon in der Grafschaft Mark in Westphalen bringt Stahl- und Kompositionsschnallen Dosen, Messingwaaren, Nadeln, messingene u. andere Knöpfe, Ringe, Finger üte, Stahl- u. Eisenwaaren ꝛc., zum Vorschein; Solingen und Gräfrath, vornehmlich Klingenwaaren, Messer, Scheeren u. drgl. Remscheid, viele Werkzeuge für die Tischler und Zimmerleute, Klingen ꝛc. Lüttich, Gewehre, Klingen, Nägel, Knöpfe, Sporen, und überhaupt vielerlei andere Quincailleriewaaren.

Frankreich gebührt ebenfalls das Lob, daß es nicht wenig in diesem Fache leistet. Seine Artikel sind zwar nicht so wohlfeil, wie Englands, aber in der Güte geben doch schon manche jenen wenig oder gar nichts nach. Die Oerter, welche sich durch ihre Quincailleriefabriken auszeichnen, sind: St. Etienne in Forez, Moulins in Bourbonnois, Bettancourt, Escarbotin, Friocourt u. Fressenneville, alle viere bei Eu, Vrigne aux-bois bei Sedan, Mouchy-la-Gache bei Peronne in Picardie, Rambure bei Abbeville, Langres, Chatellerault, Blois, Commercy, l'Aigle in der Normandie, Thiers in Auvergne, St. Bonnet in Lyonnois.

Paris ist besonders der feineren und Mode-Quincailleriewaaren wegen allenthalben berühmt. Thiers liefert hauptsächlich Messer, Scheeren, Barbiermesser, Bestecke Schreibzeuge, Instrumente für die Handwerker u. Künstler ꝛc. So auch St. Flour in Auvergne. St. Dizier in Champagne, liefert schneidende Werkzeuge, Schlosserarbeiten, und unzählige Quincailleriearticel; Chatellerault, Scheeren, Messer und Bestecke von der gemeinen bis auf die feinste Art, wo das Stück 50 Rthlr. u. darüber gilt, z. E. Messer und Gabeln, auch Scheeren mit Griffen von ächtem Golde, von Schildpatt, schwarzem Elfenbein, Silber, marmorirtem Horn oder Holz, u. s. w.

Ein großer Theil der französischen Quincailleriewaaren geht über Lyon, Agde und Marseille nach Italien, Spanien, der Levante, den französischen Pflanzörtern und anderwärts hin.

Quinette, eine Gattung Kauilott, welche insgemein von Wolle, zuweilen aber auch von Wolle mit Ziegenhaar vermischt, gewebt wird. Man macht von diesen Zeugen eine Menge in England, Frankreich und Deutschland. Es gibt Quinette von allen Farben, doch meistens gestreift. Diejenigen, welche Ryssel liefert, sind 2/3 Pariser Stab breit, und 20 bis 21 Stab lang; die von Amiens sind nur 1/2 Stab breit. Letztere werden vorzüglich nach Spanien ausgeführt.

In Deutschland werden diese Zeuge zu Gera, Penig, Borna, Rochlitz, und an mehreren andern Orten in Sachsen, von vorzüglicher Güte gemacht. Die sächsische Sorte gibt der englischen an innerer Vollkommenheit und äusserem Ansehen gar nichts nach. Die sächsischen Quinettes sind sowohl in der Breite, als auch in der Länge verschieden; meistens 5/8 bis 3/4 Leipziger Ellen breit, und in Stücken von 40, 50 bis 60 Ellen.

In den preussischen Staaten, besonders im Brandenburgischen u. in Schlesien, macht man diese Zeuge auch; sie kommen aber jenen nicht gleich. Im österreichischen zu Linz macht man schmale, mittelbreite, grobfädige, extrafeine, glatte, und zwar schwarze oder weisse, gemischte, feinfärbige, gedruckte u. s. w. Die Stücke kosten 4 fl. 15 kr. bis 8 fl. 30 kr. Die gestreiften u. gedruckten Quinettes werden zu Frauenröcken, Mannsschlafröcken, Kassaquins, Kamisölern und dergleichen ver-

Bodmin, the ancient Dunmonium, a borough, market-town, and parish, in the hundred of Trigg, Cornwall, 216 miles W.S.W. from London, and 30 W. from Launceston. The parish contains 6,000 acres, and 3,000 inhabitants. The town is situated on the declivity of a hill, and consists of one long street, with a few smaller ones. It has a handsome church, a free grammar-school, a workhouse, a house of correction, a county gaol, and a barrack for 200 men. The borough returns two members to parliament. The market is on Saturday, and there are fairs on the 5th of May, 5th of August, and 5th of November.

Bodmin Moor, a tract of land in the parish of Bodmin, Cornwall, 10 miles W. from Launceston. It is a dreary waste, and contains many Druidical remains.

Bodoni, Giambattista, a celebrated printer, born at Saluzzo, in Piedmont, in 1740. He was the son of a printer, and was brought up to the same business. He established himself at Parma, where he printed many works, and died in 1813.

Bodrum, a town of Asia Minor, on the coast of the Gulf of Cos, 30 miles S.W. from Cos. It is the ancient Halicarnassus, and contains 2,000 houses, and 10,000 inhabitants. It has a castle, and a harbour for small vessels.

Boece, Hector, a Scottish historian, born at Dundee, in 1465. He was educated at the University of Paris, and was appointed principal of the College of Aberdeen. He died in 1536. His principal work is a History of Scotland, published in 1526.

Boeckh, Philip August, a German philologist, born at Carlsruhe, in 1785. He was professor of eloquence at Heidelberg, and afterwards at Berlin. He died in 1867. His principal work is a Treatise on the Public Economy of the Athenians.

Boeckhia, a genus of plants, of the natural order Myrtaceæ. The species are shrubs, with small leaves, and white flowers.

Boehmenia, a genus of plants, of the natural order Urticaceæ. The species are herbs, with alternate leaves, and flowers in spikes.

Boehmer, George Rudolph, a German architect, born at Zeitz, in 1747. He was appointed architect to the court of Wirtemberg, and died in 1803. His principal work is the Castle of Ludwigsburg.

Boehmer, John Henry, a German jurist, born at Hanover, in 1674. He was professor of law at Halle, and died in 1749. His principal work is a Treatise on Ecclesiastical Law.

Boehmeria, a genus of plants, of the natural order Urticaceæ. The species are herbs, with alternate leaves, and flowers in spikes.

Boehmeriaceæ, a natural order of plants, consisting of herbs, with alternate leaves, and flowers in spikes.

Boehmia, a genus of plants, of the natural order Urticaceæ. The species are herbs, with alternate leaves, and flowers in spikes.

Boehmiaceæ, a natural order of plants, consisting of herbs, with alternate leaves, and flowers in spikes.

Boehmite, a mineral, consisting of hydrated alumina. It is found in the form of a white powder, and is used as a pigment.

Boehmius, a genus of plants, of the natural order Urticaceæ. The species are herbs, with alternate leaves, and flowers in spikes

se wird auch an demselben Orte verfertigt.

Endlich gibt man diesen Namen einer ganz feinen Leinwand, die in Flandern und den angrenzenden Provinzen häufig gewebt wird. Diese kommt an Güte der in der Picardie gleich. Die feineren Sorten werden zu Manschetten u. Hauben, die ordinairen aber zu Hemdern, Hals- und Schnupftüchern, ꝛc. verbraucht. Ein großer Theil geht nach Spanien und den Kolonieen.

Quitten, (Pyrus Cydonia, Cotonea, Chrysomela), fr. les coins, sind bekannte Früchte eines Baumes, der ursprünglich aus Cydon, einer Stadt auf der Insel Creta, nach Italien gelangt ist, und sich von da hernach weiter ausgebreitet hat. Man trifft ihn in verschiedenen deutschen Ländern, z. B. in Ungarn an den steinigten Ufern der Donau wild wachsend an; aber in den meisten wird er mit Fleiß gezogen. Seine Unterscheidungszeichen sind eine glatte grünlichgraue Rinde, wechselsweise gestellte, dunkelgrüne Blätter, die unterwärts mit einer feinen Wolle bedeckt, und ungezähnt sind. Die Blüthe ist groß, rosenförmig, weißlichroth von Farbe, u. kommt einzeln aus der Spitze der neugewachsenen Reiser erst nach dem Ausbruche des Laubes hervor. Die Früchte sind anfangs grün, hernach werden sie goldgelb, u. sind mit einem wolligten Wesen dicht überzogen.

In unsern Gegenden sind besonders bekannt der Quittenbaum mit länglichter und glatter Frucht, auch die Birnquitte genannt; der Quittenbaum mit kleiner und runder Frucht, welche gemeiniglich die kleine genueser, große englische oder bozner Apfelquitte heißt; endlich der gemeine Quittenbaum mit schmalen Blättern. In Italien, den welschen Konfinen, in Tirol, in der Provence, in Portugal u. s. w. werden die Quittenfrüchte weit größer, als in den kältern Gegenden der Erde. Man trifft im Süden oft Stücke, die über ein paar Pfund schwer sind. Die Quitten, besonders wenn sie schon völlig reif vom Baume abgenommen worden sind, halten sich nicht lange, sondern faulen gar bald, wenn man sie nicht in Sand, Hirsesaat oder Spreu und Sägespäne legt. Diese goldgelben Früchte haben bei ihrer Reife einen vortrefflichen, durchdringenden Geruch, der ihnen ganz eigenthümlich ist, mit einem festen, derben, gelblichen, ebenfalls wohlriechenden Fleische. Je mürber diese Frucht wird, desto mehr hält jener verstärkte Geruch an, so daß er ganze Zimmer erfüllt.

Das feste harte Holz kann von Drechslern und Tischlern verarbeitet werden. Die Früchte (worunter die portugiesischen die besten sind) werden, ihrer magenstärkenden und anhaltenden Kräfte wegen, in der Medizin gebraucht, und thun sonderlich gegen Bauchflüsse, Erbrechen, u. drgl. sehr wesentliche Dienste. Auch die Blätter, Blumen, Schalen, Rinden, die Wurzel und das Holz, werden zu Mund- und Augenwassern, Umschlägen, ꝛc. genutzt. Der Schleim von dem Saamen, (Mucilago seminis Cydoniorum), erweicht und lindert, weswegen er, mit Rosen- oder Fenchelwasser vermischt, bei entzündeten Augen, Röthe derselben, aufgerissenen Lippen, u. s. w. gebraucht wird. Die Apotheken haben von den Quitten die eingemachten Früchte, den Saft, einen Syrup, das Quittenbrod, ꝛc. Zu Orleans macht man davon den berühmten Cotignac, der in Frankreich und ausserhalb viele Liebhaber findet. Man bringt ihn in großen und kleinen Schachteln, die Friponnes genannt werden, zum Handel.

Das Holz von diesem Baume ist etwas härter, als das vom Apfelbaume, aber auch viel schwerer zu verarbeiten.

Quittenwein ist ein sehr guter Obstwein.

R.

Raa, s. Raen.

Raap, s. Kohlsaat.

Raapfolie, s. Muskatnüsse.

Rabatue (toile), eine Gattung Leinwand zu Lyon, welche sehr leicht und dünn gewebt ist. Man gebraucht

ſie vorzüglich zu allerhand Tapetenarbeiten. Es geht davon viel nach Marſeille.

Rabe, (Corvus), fr. le corbeau, ein bekannter Vogel, von dem weiter nichts als die Federn zur Handlung kommen. Weil dieſe vorzüglich hart ſind, ſo werden ſie zu feinen Schreib- und Reißfedern, ſo wie auch zur Befiederung der Tangenten in den Klavieren und Spinetten gebraucht

Rabes de morue, zu Rochelle daſſelbe, was im übrigen Frankreich Raves oder Rogues genannt wird. Der letztere Name iſt inſonderheit auf der Küſte von Bretagne gebräuchlich; man verſteht darunter die Stockfiſcheyer, oder die Rogen, die zur Sardellen-Fiſcherei angewandt werden.

Rabette, im franzöſiſchen Handel die Kohlſaat.

Raden, Kornnägelein, (Nigellastrum, Agrostemma Githago L.), ein Kraut, deſſen Same in der Medizin wider die Würmer, Gelbſucht und andere Uebel dient.

Radener Leinen, eine ganz aus Garn von Hanfhede gewebte Leinwand aus dem Amte Raden im Fürſtenthum Minden. Sie iſt im Stück- und Ellenmaaß den Löwenleinen gleich, und brauchbarer zu Packleinen als zu Sackleinen. Zu Säcken dient es blos für Wolle, Hanf, Flachs, Garn ꝛc., aber nicht für Kaffee und ähnliche Waaren.

Raen, ſind die Segelſtangen oder die Querhölzer von Tannenholz an den Maſtbäumen, welche die Segel tragen. Sie ſind rund, laufen aber von der Mitte aus, ſpitz zu. Aus den Häfen der Oſtſee, ſo wie aus einigen deutſchen Häfen werden ſie häufig, noch nicht völlig zugehauen, nach England, Holland, Frankreich ꝛc. verſandt. Der Ausfuhrszoll davon in den ruſſiſchen Häfen beträgt nach Verſchiedenheit ihrer Größe von 40 Kopeken bis 50 Rubel 54 Kopeken.

Raf, Raff oder Rav, nennt man die Floßfedern von der Hillbutte, einer Art Schollen, welche mit dem Fette tief aus dem Rücken dieſer Fiſche ausgeſchnitten, ein wenig eingeſalzen, und hierauf an der Luft gedörrt worden. Man pflegt ſie nach der Mahlzeit, klein geſchnitten, beim Trank aufzuſetzen, und ſo roh zu eſſen. Die Fiſchhändler in den deutſchen und niederländiſchen Seeſtädten handeln damit. Der beſte Raf kommt aus Norwegen und Island. Er heißt auf franzöſiſch Flatelet.

Raffinade, ſ. Zucker.

Raggin ſecco, in Kalabrien die großen trockenen Traubenroſinen.

Raguet, eine Sorte des kleinen grünen eingeſalzenen Kabeljaus oder Laberdans (Morue verte). Bei dem Bracken und Sortiren dieſer Fiſche macht der Raguet in Bretagne die dritte Sorte, in der Normandie die vierte aus.

Raigerfedern, ſ. Reiherfedern.

Rainblume, Sonnengoldblume, ewige Blume, (Elichrysum, Heliochryson, Gnaphalium luteum, Tineria), franz. l'immortelle jaune, ein feines Blumengewächs, das ſeiner Beſtändigkeit wegen in Gärten unterhalten wird. Wenn dieſe Blumen, welche man von verſchiedenen Farben hat, völlig aufgegangen ſind, und alsdann abgeſchnitten werden, ſo gewähren ſie im Winter, wo man keine andern Blumen haben kann, viel Vergnügen. Aber man muß ſie in weiten Gläſern halten, und vor der Näſſe bewahren. Eine andere Sorte dieſer Blumen wächſt an dürren, rauhen und ſteinigten Orten wild. Die Blumen werden meiſtens äuſſerlich zum Räuchern wider Flüſſe, auch wider die Motten in den Kleidern gebraucht.

Rainfarn, ſ. Reinfarn.

Rainweide, ſ. Rheinweide.

Raiſeaux des Indes, in Frankreich, ſeidene oſtindiſche Spitzen, die theils zu Leibbinden, theils zu Strumpfbändern verbraucht werden. Die erſteren ſind an beiden Enden mit goldenen oder ſilbernen Troddeln eingefaßt. Sie halten 1/8 oder auch 5/12 Stab in der Breite, und 2 Stab in der Länge.

Raiſin (grand), eine franzöſiſche Papierſorte, 22 Zoll 8 Lin. breit, 17 Z. hoch, 25 Pfund am Gewicht haltend.

Raiſiné, eine Art Konſitur, welche durch Evaporirung des Weinbeerenſaftes zubereitet wird. Man läßt dieſen Saft ſo lange ſich verdicken, bis er durch die Kälte ganz gerinnt. Der Ar-

tikel wird aus der Schweiz und aus Frankreich zum Handel gebracht.

Raitpfennige, ſ. Rechenpfennige.

Rakitzer, ſ. Flachs.

Raky, in Slavonien und den angrenzenden Ländern ein ſtarker Brantwein, der aus Zwetſchen und Pflaumen abgezogen wird. Die Eingebornen ſind gar ſehr für dieſes Getränk eingenommen, und halten es für die höchſte Delikateſſe. Wenn der Bauer hier Dünger hat, ſo fährt er ihn nur dann erſt auf ſeine Getreidefelder, wenn ſein geliebter Zwetſchengarten, woraus dieſer Nektar kommt, verſorgt iſt. Wenn dieſe Früchte gut gerathen, ſo werden öfters im Bezirk einer einzigen Herrſchaft auf tauſend Eimer Raky gebrannt. Die großen ſchwärzlichen Pflaumen geben den beſten und meiſten Raky. Wenn man die Früchte ſammt den Kernen zerquetſcht, ſo erhält man ein herrliches und ſehr geſundes Getränk, welches zum eigenen Hausgebrauch verwendet wird. Der aber, welcher zum Verkauf beſtimmt iſt, wird ohne die Kerne abgezogen.

Der Eimer vom beſten Raky koſtet im Lande 8 bis 10 fl. Man kann aber aus dieſem, beſonders aus den ſyrmiſchen Sorten, einen beſſern und angenehmern Punſch zubereiten, als aus dem weſtindiſchen Rum oder gar oſtindiſchen Rak. Auch im Bannat wird viel davon verfertigt. In Ungarn macht man ihn zwar auch, er führt aber da einen andern Namen, nämlich Slivoviza.

Rambouräpfel, eine vorzügliche Gattung franzöſiſcher Aepfel, die Orleans zum Handel ſchickt.

Ramé, ſ. Flachs.

Rames, Coton de Rames, eine geringere Art baumwollen Garn, die man aus der Levante nach Marſeille bringt. Man unterſcheidet ſie in feine und mittlere Sorten, fr. fin et moyen rame. Der Artikel kommt aus Judäa, u. wird inſonderheit zum Eintrag der baumwollenen Segeltücher gebraucht. Auch nennt man zu Marſeille Rames eine Art baumwollener Zeuge, die von Sayd in der Levante zugeführt werden. Das Stück hält 10 Cannes.

Ranunkeln, Hahnenfuß, (Ranunculus), fr. la renoncule ſind ſchöne, ſehr angenehme und glänzende Blumen, denen weiter nichts als der Geruch mangelt, um eine der erſten Stellen im Blumenreiche zu verdienen. Es gibt derſelben eine große Anzahl von mancherlei Farbe und Zeichnung; viele davon ſind ſehr giftige Pflanzen, einige ſehr gute Futterkräuter, alle Arten aber aus dem Ranunkelgeſchlecht beſitzen eine Schärfe. Indeſſen, da ſie den Kaufmann nicht gerade angehen, ſondern nur den Blumiſten, ſo halten wir uns dabei nicht auf.

Rapa, ſ. Rübe.

Rapatel, Rapatelle, fr. toile à tamis, toile à cas, ein Gewebe von Pferdehaaren, das mit Fleiß durchſichtig gemacht wird, damit man es zum Durchſieben allerhand Sachen gebrauchen kann. Auch ſteift man damit die Kleider. Die Waare iſt in mehr oder weniger großen viereckigten Stücken von 1/4 bis 3/4 Stab, die Dutzendweiſe gehandelt werden. Die größten Stücke nennt man Amidonniers, von den Stärkemachern, die ſie zu ihren Arbeiten gebrauchen.

Die meiſten Rapatelgewebe liefert die niedere Normandie, inſonderheit die Gegend um Coutances, namentlich die Oerter und Flecken: Guyebert, Beauchamps, Menil rogue und Gaurai. Der größte Theil wird über Rouen nach Bretagne ausgeführt.

Rapé, Rappé, ſ. Tabak.

Raphanus, ſ. Rettig.

Raphanus rusticanus, Raphanus sylvestris, ſ. Meerrettig.

Rapistrum, ſ. Hederich.

Rapo brassica, ſ. Brokkoli.

Rappahanock, eine von den Sorten des nordamerikaniſchen Blättertabaks, die beſonders von Philadelphia zum Handel kommt.

Rappe, ſ. Pferd.

Rappé, ſ. Tabak.

Rappenfuß, ſ. Krähenfuß.

Rappier, ſ. Degen.

Rapſaat, ſ. Rüben.

Rapunzel, Winterrapunzel, Rapünzchen, (Rapunculus hortensis), fr. la raiponce, ein niedriges Kraut, das

in Gärten gebaut, und zum Sallat verbraucht wird. Die Rübenrapunzel wird ebenfalls in Gärten gezeugt. Man gebraucht davon beſonders die Wurzel an den Speiſen.

Rapures, im franzöſiſchen Handel allerhand geraſpelte Waaren, als Farbe- und Arzneihölzer, Wurzeln, Elfenbein, Hirſchhorn, Pergament-Abſchnitzeln, u. drgl.

Raquette, ein bekanntes Werkzeug zum Ballſchlagen. Die Nürnberger und andere Krammaarenhändler handeln damit. Die meiſten Produkte dieſer Art bekommt man in Rouen, Nürnberg und Fürth.

Raſch, fr. Ras, Raz. Dieſen Namen gibt man unterſchiedlichen wollenen, ſeidenen, auch halbſeidenen Zeugen, die auf der Oberfläche glatt ſind. Gewöhnlich aber verſteht man nur darunter ein wollenes Zeug, welches jene Beſchaffenheit hat. Die ſchlechteſte Art iſt der gemeine Raſch oder Futter-Raſch. Kronraſch, ein tuchartiges Gewebe, iſt ſchon viel beſſer. Zum wollenen Raſch beſteht die Kette aus Waſchwolle, der Einſchuß aber aus Fettwolle; das Zeug iſt geköpert. Schlechter Raſch wird nur auf Etaminart zugerichtet. Ueberhaupt wird der Raſch entweder aus langer Wolle mit Kämmen gewebt, und dann gehört er für Zeugmacher und bekommt auch den Namen Zeugraſch; oder er wird von kurzer Wolle durch Krämpeln verfertigt, und heißt dann Krämpel- oder Tuchraſch. Zu letzterer Art gehört der Kronraſch, deſſen man ſich bei uns zu Unterfutter, in Italien aber und in den andern wärmern Ländern auch zu Oberkleidern bedient. Man hat hiervon inländiſchen, engliſchen, franzöſiſchen, holländiſchen, u. ſ. w. Der engliſche iſt, in Anſehung der Wolle und trefflichen Walke, den übrigen vorzuziehen. Nach der königl. preuſſiſchen Manufaktur-Ordnung ſoll ein ſolches Stück inländiſcher Raſche 36 Ellen lang, u. 1 3/8 Elle breit ſeyn. Es ſollen dazu 11 Pf. reine wohlgekämmte Wolle genommen werden u. ſ. w.

In Deutſchland ſind die ſächſiſchen Raſche von Borna, Gera, Rochlitz, Penig, Langenſalze und Eiſenach, ſo wie auch die Bremer, Danziger und Schleſiſchen, inſonderheit die von Langenbielau, Neurode, Reinerz und Glatz, die von Wunſiedel im Bayreuthiſchen ꝛc., im Rufe. Schleſien, die Grafſchaft Glatz, Böhmen und Mähren, ſchicken deren viele tauſend Stück auf die Bozner und andere Meſſen, nach allen Gegenden in Italien, beſonders ins Mayländiſche; auſſerdem nach Polen, Littauen u. ſ. w. Breslau läßt eine Menge dieſer Gewebe aus den Städten im Schweidnitziſchen, Neißiſchen, Münſterbergiſchen, u. ſ. w. roh kommen, die hernach in dieſer Stadt verſchiedentlich gefärbt und zugerichtet werden. Wenn die Waare vollendet iſt, ſo verſchickt man ſie weit und breit. Die daſigen Raſche ſind 3/4 der Berliner Ell. breit und 30 bis 34 ſolcher Ellen lang. Sie koſten gewöhnlich 5 1/2 bis 7 Thaler.

Sommerzeug iſt eine Art Raſch, 6/4 breit, in Stücken von 60 Ellen, zu Unterfutter dienlich. Futterraſch, iſt ein halbwollenes, nur 5/4 breites Zeug.

Zu Wunſiedel macht man nicht nur Kron- und Halbraſche in auſſerordentlicher Menge, ſondern auch ſchmale Sorten, die gedruckt werden u. drgl. In Frankreich haben ſich viele Oerter durch dieſen Zweig der Weberei einen Ruf erworben. Sie liefern nicht nur alle Arten wollener, ſondern auch ſeidener und halbſeidener Zeuge dieſer Gattung. Auch in Gascogne z. E. ſchickt man viele ſogenannte Vollraſche oder Raſes plenieres zum Handel, die ſich durch ihre Güte ſehr empfehlen. Sie werden meiſt über Toulouſe verfahren. Montagnac liefert Raſes communes, die 18 Zoll breit, und 40 Stab lang, ſowie Raſes fines, 22 Zoll breit, und von eben der Länge, als jene. Die Raſes de ſaint Maixent in Poitou gehen häufig nach Portugal. Zu Bagneres in Bigorre verfertigt man ſehr ſchöne Sorten, die ihrer Güte wegen ſtarken Abgang finden. Dieſe ſind 2/3 und 3/4 Pans breit. Man bringt ſie entweder in Weiß, oder auch unterſchiedlich gefärbt, zum Handel. Sie dienen beſonders zu Mannskleidern. Die von Agen in Guyenne

Bar, or Barre, a Bank or Shelf of Sand, Gravel, Stones, &c. lying cross the Mouth of a Haven, or River, which hinders Ships from coming in, or going out, unless at high Water.

Barbacan, a Fortification, or Out-work, before the Gate of a Castle, or Town, to defend the Entrance.

Barbadoes, one of the Caribbee Islands in America, belonging to the English.

Barbary, a Country in Africa, bordering on the Mediterranean Sea, and the Atlantick Ocean.

Barbel, a River Fish.

Barber, one that Trims, Shaves, Cuts Hair, &c.

Barbican, a Fortification, or Out-work, before the Gate of a Castle, or Town, to defend the Entrance.

Barbuda, one of the Caribbee Islands in America, belonging to the English.

Barcelona, a City in Catalonia, in Spain.

Barcelonetta, a City in Piedmont, in Italy.

Bard, a Poet.

Bardney, a Town in Lincolnshire.

Bardolph, a Man's Name.

Bardsey, a Town in Yorkshire.

Bardstone, a Town in Staffordshire.

Bare, naked, uncovered.

Barebone, a Man's Name.

Barefoot, a Man's Name.

Barfleur, a Town in Normandy, in France.

Bargain, a Contract, Agreement, Purchase, &c.

Barge, a Boat, Lighter, &c.

Bargeman, one that Rows a Barge, Lighter, &c.

Barham, a Man's Name.

Barilla, a Herb, whose Ashes are used in Glass-making.

Barjona, a Man's Name.

Bark, the Rind of a Tree, &c.

Barking, a Town in Essex.

Barkshire, a Man's Name.

Barkstead, a Man's Name.

Barkway, a Town in Hertfordshire.

Barlaston, a Town in Staffordshire.

Barlborough, a Town in Derbyshire.

Barlow, a Man's Name.

Barmouth, a Town in Merionethshire.

Barn, a Building for Corn, Hay, &c.

Barnabas, a Man's Name.

Barnaby, a Man's Name.

Barnard, a Man's Name.

Barnardiston, a Man's Name.

Barnardo, a Man's Name.

Barnes, a Man's Name.

Barnet, a Man's Name.

Barnet, a Town in Hertfordshire.

Barnham, a Man's Name.

Barnsley, a Town in Yorkshire.

Barnstaple, a Town in Devonshire.

Barnwell, a Man's Name.

Barnwell, a Town in Cambridgeshire.

Baron, a Title of Honour.

Baronet, a Title of Honour.

Barony, the Dignity of a Baron.

Barrack, a Building for Soldiers.

Barrel, a Cask, Tun, Hogshead, &c.

Barrel-maker, one that Makes Barrels, Casks, Tuns, Hogsheads, &c.

Barrel-stave, a Piece of Wood to Make Barrels, Casks, Tuns, Hogsheads, &c.

Barren, Unfruitful, Sterile, &c.

Barrenness, Unfruitfulness, Sterility, &c.

Barrester, a Man's Name.

Barrington, a Man's Name.

Barrow, a Man's Name.

Barrow, a Town in Lincolnshire.

Barrow, a Town in Suffolk.

Barrow, a Town in Yorkshire.

Barrow-upon-Humber, a Town in Lincolnshire.

Barrow-upon-Soar, a Town in Leicestershire.

Barrow-upon-Trent, a Town in Derbyshire.

Barry, a Man's Name.

Barsham, a Man's Name.

Barsham, a Town in Suffolk.

Bartelot, a Man's Name.

Barter, to Change, Truck, Exchange, &c.

Bartholomew, a Man's Name.

Bartholomew-day, the 24th of August.

Bartlet, a Man's Name.

Bartlet, a Pear.

Bartlett, a Man's Name.

Bartlow, a Town in Cambridgeshire.

Barton, a Man's Name.

Barton, a Town in Cambridgeshire.

Barton, a Town in Lincolnshire.

Barton, a Town in Westmorland.

Barton, a Town in Yorkshire.

Barton-upon-Humber, a Town in Lincolnshire.

Baruch, a Man's Name.

Barwell, a Man's Name.

Barwick, a Man's Name.

Barwick, a Town in Somersetshire.

Barwick, a Town in Yorkshire.

Barwick-upon-Tweed, a Town in Northumberland.

Basaleel, a Man's Name.

Basan, a Country in Asia.

Basan, a Man's Name.

Basaniah, a Man's Name.

Basbow, a Man's Name.

Bascule, a Man's Name.

Base, Mean, Low, Vile, &c.

Base, a Man's Name.

Basebone, a Man's Name.

Basebone, a Piece of Wood to Make Barrels, Casks, Tuns, Hogsheads, &c.

Basely, Meanly, Lowly, Vilely, &c.

Baseness, Meanness, Lowness, Vileness, &c.

Bashan, a Country in Asia.

Bashan, a Man's Name.

Bashaniah, a Man's Name.

Bashaw, a Turkish Governour.

Basil, a Man's Name.

Basil, a Herb.

Basilia, a Woman's Name.

Basilian, a Man's Name.

Basilick, a Man's Name.

Basilick, a Kind of Gun.

Basilisk, a Kind of Gun.

Basilius, a Man's Name.

Basing, a Man's Name.

Basing, a Town in Hampshire.

Basingstoke, a Town in Hampshire.

Basire, a Man's Name.

Basket, a Kind of Wicker Vessel.

Basket-maker, one that Makes Baskets.

Basnet, a Man's Name.

Bason, a Man's Name.

Bason, a Kind of Vessel.

Bason, a Kind of Fish.

Bason-bearer, one that Carries the Bason.

Bason-maker, one that Makes Basons.

Bason-stand, a Stand for the Bason.

Bason-turner, one that Turns Basons.

Bason-turning, the Art of Turning Basons.

Bason-washer, one that Washes Basons.

Bason-washing, the Art of Washing Basons.

Bass, a Man's Name.

Bass, a Kind of Fish.

Bass, a Kind of Mat.

Bass-maker, one that Makes Basses.

Bass-making, the Art of Making Basses.

Bassano, a Town in Italy.

Bassanio, a Man's Name.

Bassenthwaite, a Town in Cumberland.

Bassett, a Man's Name.

Bassingbourn, a Town in Cambridgeshire.

Bassingham, a Town in Lincolnshire.

Bassingthorp, a Town in Lincolnshire.

Bassnet, a Man's Name.

Bassora, a City in Arabia.

Bastard, a Man's Name.

Bastard, a Kind of Wine.

Bastard, a Base Child.

Bastardy, Base Birth.

Bastia, a City in Corsica.

Bastian, a Man's Name.

Bastick, a Man's Name.

Bastinado, a Beating on the Soles of the Feet.

Bastion, a Fortification, or Out-work, before the Gate of a Castle, or Town, to defend the Entrance.

Bat, a Man's Name.

Bat, a Kind of Stick.

Bat, a Kind of Flying Creature.

Batavia, a City in the Island of Java, in the East-Indies.

Batch, a Man's Name.

Batch, a Kind of Bread.

Batchelor, a Man's Name.

Batchelor, a Man that is Unmarried.

Batchelor, a Kind of Bird.

Batchelor's-button, a Kind of Flower.

Batchelor's-wife, a Kind of Flower.

Bate, a Man's Name.

Bath, a Man's Name.

Bath, a City in Somersetshire.

Bath, a Kind of Measure.

Bath, a Kind of Vessel.

Bath, a Kind of Order of Knighthood.

Bathe, to Wash, Cleanse, &c.

Bathe, a Man's Name.

Bathe, a Town in Somersetshire.

Bathing, Washing, Cleansing, &c.

Bathing-tub, a Tub to Bathe in.

Bathsheba, a Woman's Name.

Bathurst, a Man's Name.

Batley, a Town in Yorkshire.

Batsford, a Man's Name.

Batsford, a Town in Gloucestershire.

Batson, a Man's Name.

Batt, a Man's Name.

Batt, a Kind of Stick.

Batt, a Kind of Flying Creature.

Battel, a Man's Name.

Battel, a Town in Sussex.

Battel, a Kind of Fight.

Battel-axe, a Kind of Weapon.

Battel-bridge, a Town in Surrey.

Battel-dore, a Kind of Bat.

Battel-dore-maker, one that Makes Battel-dores.

Battel-dore-making, the Art of Making Battel-dores.

Battel-royal, a Kind of Fight.

Battersby, a Man's Name.

Battersea, a Town in Surrey.

Battersea-bridge, a Town in Surrey.

Battersea-fields, a Town in Surrey.

Battersea-rise, a Town in Surrey.

Battersea-square, a Town in Surrey.

Battersea-street, a Town in Surrey.

Battersea-town, a Town in Surrey.

Battersea-wall, a Town in Surrey.

Battersea-yard, a Town in Surrey.

Battery, a Fortification, or Out-work, before the Gate of a Castle, or Town, to defend the Entrance.

Battery, a Kind of Beating.

Battery, a Kind of Fight.

Battery, a Kind of Instrument.

Battery, a Kind of Musick.

Battery, a Kind of Punishment.

Battery, a Kind of Weapon.

Battery, a Kind of Wound.

Battle, a Man's Name.

Battle, a Kind of Fight.

Battle, a Town in Sussex.

Battle-axe, a Kind of Weapon.

Battle-bridge, a Town in Surrey.

Battle-dore, a Kind of Bat.

Battle-dore-maker, one that Makes Battle-dores.

Battle-dore-making, the Art of Making Battle-dores.

Battle-royal, a Kind of Fight.

Battlesden, a Town in Bedfordshire.

Battlesea, a Town in Surrey.

Battlesea-bridge, a Town in Surrey.

Battlesea-fields, a Town in Surrey.

Battlesea-rise, a Town in Surrey.

Battlesea-square, a Town in Surrey.

Battlesea-street, a Town in Surrey.

Battlesea-town, a Town in Surrey.

Battlesea-wall, a Town in Surrey.

Battlesea-yard, a Town in Surrey.

Battlesford, a Man's Name.

Battlesford, a Town in Gloucestershire.

Battlesford, a Town in Yorkshire.

Battlesford-bridge, a Town in Yorkshire.

Battlesford-fields, a Town in Yorkshire.

Battlesford-rise, a Town in Yorkshire.

Battlesford-square, a Town in Yorkshire.

Battlesford-street, a Town in Yorkshire.

Battlesford-town, a Town in Yorkshire.

Battlesford-wall, a Town in Yorkshire.

Battlesford-yard, a Town in Yorkshire.

Battlesworth, a Man's Name.

Battlesworth, a Town in Gloucestershire.

Battlesworth, a Town in Yorkshire.

Battlesworth-bridge, a Town in Yorkshire.

Battlesworth-fields, a Town in Yorkshire.

Battlesworth-rise, a Town in Yorkshire.

Battlesworth-square, a Town in Yorkshire.

Battlesworth-street, a Town in Yorkshire.

Battlesworth-town, a Town in Yorkshire.

Battlesworth-wall, a Town in Yorkshire.

Battlesworth-yard, a Town in Yorkshire.

Battlesworthy, a Man's Name.

Battlesworthy, a Town in Gloucestershire.

Battlesworthy, a Town in Yorkshire.

Battlesworthy-bridge, a Town in Yorkshire.

Battlesworthy-fields, a Town in Yorkshire.

Battlesworthy-rise, a Town in Yorkshire.

Battlesworthy-square, a Town in Yorkshire.

Battlesworthy-street, a Town in Yorkshire.

Battlesworthy-town, a Town in Yorkshire.

Battlesworthy-wall, a Town in Yorkshire.

Battlesworthy-yard, a Town in Yorkshire.

Battlesworthy-bridge, a Town in Yorkshire.

Battlesworthy-fields, a Town in Yorkshire.

Battlesworthy-rise, a Town in Yorkshire.

Battlesworthy-square, a Town in Yorkshire.

Battlesworthy-street, a Town in Yorkshire.

Battlesworthy-town, a Town in Yorkshire.

Battlesworthy-wall, a Town in Yorkshire.

Battlesworthy-yard, a Town in Yorkshire.

worin immer ein Sortiment von 500 türkiſchen Piaſtern im Werth befindlich iſt.

Raſſade, beim Handel nach der afrikaniſchen Küſte, eine Gattung Glaskorallen oder Perlen, welche in dieſen Gegenden ſehr geſucht iſt. Sie ſind von Email, zitronengelber Farbe, und führen die Nummer 22. Ihre Form iſt perlrund; ſie halten nicht über 3 Linien im Durchmeſſer. Die Maſſe oder Matze hält 4000 Grains oder einzelne Korallen, und wiegt 1 Pfund. Die Maſſe Veroterie aber hält 20,000 Stück Korallen, und wiegt 3 1/2 bis 4 Pf. franzöſiſchen Gewichts.

Raſura. Hierunter verſteht man in Apotheken und Materialhandlungen allerhand geſchabte oder geraſpelte Artikel. Da gibt es z. E. rasuram cornu cervi, geraſpeltes Hirſchhorn; rasuram ligni sancti, geraſpeltes Franzoſenholz; rasuram ligni sassafras; rasuram eboris; Ungal. alcis, etc.

Rataffia, iſt ein wohlſchmeckendes ſtarkes Getränke, das aus Brantwein, allerhand Früchten, Kräutern und Gewürzen zuſammengeſetzt worden iſt. Es gibt davon wohl hunderterlei Arten, die alle ihre beſondern Zunamen haben. Man macht dieſen Artikel allenthalben, vorzüglich aber doch zu Nancy, Montpellier und Paris.

Rather, ſ. Theer.

Ratin, Ratine, eine Gattung wollener geköperter Zeuge, von der es vielerlei Sorten gibt. Man hat gewalkte, ungewalkte, friſirte, ꝛc. Die Handlung zieht dieſe Waare aus England, Holland, Frankreich und den Orten, wo feine Tücher häufig gewebt werden.

Die engliſchen Ratine ſind 6/4 Yards breit, und 37 1/2 Yards lang. Die Yard koſtet etwa 6 engliſche Schilling.

Die holländiſchen, von welchen Leyden und Utrecht eine große Menge liefern, ſind theils gewalkt, theils friſirt, und in ganzen Stücken von 50 oder in halben von 25 Brabanter Ellen.

In Frankreich ſind folgende Oerter durch ihre Ratinmanufakturen im Rufe: Abbeville in der Picardie durch ſeine Ratines royales, mit Streifen, welche 5/8 Stab breit liegen, und von Leonesaswolle gewebt werden. Die Stücke halten 23 bis 26 Stab in der Länge. So auch friſirte Ratine, 5/4 breit und 22 bis 24 Stab lang. Beide Sorten ſind eine Nachahmung der holländiſchen Waare, übertreffen ſie aber in der Güte.

Alby und verſchiedene Oerter in Languedok liefern Ratine von allen Farben, die unter dem Namen Ratines royales bekannt ſind. Sie halten entweder 5/8 oder 1/2 Stab in der Breite.

Andely in der Normandie liefert Superfeine Ratine auf holländiſche Art, 5/4 Stab breit, und beſſer noch von Güte, als die feinſte engliſche Waare. Dergleichen ſuperfeine 5/8 breit; glatte, gelbartige, geſtreifte, mit Muſchen, u. auf alle mögliche Art.

Aubenas in Languedok verſchickt ordinaire Ratine, 3 3/4 Pans breit. Bailleul in Flandern 7/4 bis 2 Flanderiſche Ellen breite; Beauvais 1 Stab auch 5/4 Stab breite Sorten, die nach Beſchaffenheit ihrer Güte von 5 bis 10 Liv. gelten. Die 5/4 breiten koſten 7 bis 15 Livres. Die Kette iſt von franzöſiſcher Wolle, der Einſchlag von ſpaniſcher. Bedarieux in Languedok liefert dergleichen auf engliſche Art; Cahors in Guyenne 4/4 breite ordinaire Ratine, nach Art der von Chateauroux; dergleichen 9/8 breite nach Art der von Elbeuf; ſuperfeine 5/4 breite, wie die von Vienne in Dauphine; und endlich noch Ratine auf engliſche und holländiſche Art, die in Anſehung der Feine, Zurichtung, der Farbe mit denen von Abbeville gleichen Rang halten.

Aus Caſtres in Languedok bekommt man 4/4 auch 5/4 breite Sorten, in Stücken von 17 bis 20 Stab; aus Chateauroux in Berry Ratine auf holländiſche Art; aus Clermont-Ferrand in Auvergne, 3/4 Stab breite Sorten; aus Creſt in Dauphine 3/4 breite ordinaire Ratine. Dieulefit in eben dieſer Provinz liefert breite Ratine von 4/4, wie auch von 2/3 Stab; Darnetal in der Normandie, 4/4 auch 5/4 breite.

Coreux ebenfalls in der Normandie Ratine von erſter und zweiter Gattung; die erſte iſt auf holländiſche ſuperfeine Art, die andere fein; beide werden ſo-

wohl 5/4, als auch nur 5/8 breit gewebt. Sie haben blaue Leiſtenbänder, die am Rande weiß geſtreift ſind.

La Baſtide bei Beziers in Languedok bringt Ratines fines, furfines und communes. Jene ſind 5/4 breit, dieſe nur 1 Stab. Die Stücke halten 16 Stab in der Länge. Montagnac in Nieder-Languedok liefert Ratines étroites, oder ſchmale Sorte, 5/8 Stab breit, und 40 Stab lang; und grandes Ratines, 5/4 Stab breit, u. in Stücken von 20 Stab. Die Ratines von Montauban ſind 5/4 Stab breit, und 20 bis 21 Stab lang. Die Ratines von Rouen ſind ſo breit, wie die vorgenannten, werden ihrer Güte wegen geſucht, und kommen meiſtentheils weiß zum Handel. Die von Toulouſe ſind theils auf rouenſche Art, theils auf andere, entweder 4/4 oder 5/4 Stab breit. Die von Fournon in Vivarais ſind 2/3 Stab breit.

Troyes in Champagne liefert dreierlei Sorten Ratine in großer Menge zum Handel, nämlich 5/4 breite, in Stücken von 35 bis 36 Stab; dergleichen mittelfeine von gleicher Länge und Breite; und endlich 4/4 breite, in Stücken von 36 bis 38 Stab; Vienne in Dauphine eben ſo. Die daſige Waare wird in Ratines ſuperfines, Dauphines und Croiſés unterſchieden. Sie iſt entweder 4/4 oder 5/4 Stab breit, und wird theils friſirt, theils gepreßt, langharigt ꝛc., in Stücken von 20 bis 25 Pariſer Stab verſchickt. Der Stab gilt 8 bis 18 Liv. nach der Feine.

Alle dieſe Sorten werden zu Manns- und Frauenkleidern, Bettdecken, u. dergl. häufig verbraucht.

Raton, Rakun, Waſchbär, Sjupp oder Schupp, (Viverra Lator), ein wildes Thier, das im nordöſtlichen Amerika zu Hauſe iſt. Sein Fell kommt unter dem Namen Schuppen in Menge aus Nordamerika, beſonders aus Kanada und Virginien zum Handel, und wird als Pelzwerk verbraucht.

Ratſchdorfer, ſ. Ungariſcher Wein.

Ratten, fr. le rat, ſind bekannte ſchädliche Thiere, die da, wo ſie überhand nehmen, den Menſchen vielen Schaden verurſachen. Es gibt ihrer in Amerika zweierlei Arten, von welchen die Felle zum Handel geſucht ſind. Diejenigen, welche man in den Gehölzen antrifft, ſind etwa zweimal ſo groß, als unſre gewöhnlichen Ratten. Ihre Haare ſind ſchön ſilbergrau, manchmal auch, aber doch ſchon viel ſeltener, vollkommen weiß. Die Muskusratten (Biſam-Spitzmaus) ſind eigentlich ein Biberartiges Thier, doch ungleich kleiner. Ihre Felle und Haare werden eben ſo, wie die vom Biber angewandt. Sie gehen inſonderheit nach Frankreich und England.

Rattenpfeffer, ſiehe Ritterſporn.

Rattenpulver, ſ. Arſenik.

Ratti-Coattinas, engliſche ordinaire wollene, Tuchartig gewebte Zeuge, die 7/4 Yards breit, und 57 1/2 Yards lang ſind. Die Yard koſtet gewöhnlich 6 bis 7 Schilling. Der Artikel wird beſonders nach Spanien, Portugal und den Kolonieen dieſer Staaten ausgeführt.

Räublinge, Raupen. Unter dieſem Namen verſteht man ein wie lohgahres Kalbleder bereitetes Leder von ganz jungen Rindern. Es hält daher die Mitte zwiſchen Rind- und Kalbleder.

Rauchäpfel, ſ. Stechäpfel.

Rauhleder, ein auf ſämiſche Art zubereitetes Kalbleder, ſowohl weiß u. gelb, als auch roth und ſchwarz gefärbt, welches häufig zu leichten Schuhen, das ſchwarze vormals in Trauerfällen gebraucht wird.

Rauchtopaſe, heißen unächte rauchfarbige Topaſen, oder topasartige Kryſtalle.

Räucherwerk, Räucherkerzen, (Suffitus, Suffimenta), fr. la paſtille à brûler, la poudre à parfumer, werden entweder aus allerhand wohlriechenden Kräutern, Hölzern, aus Gummi, Blumen und dergleichen Sachen gemacht, und Schachtel- oder Pfundweiſe verkauft, oder auf naſſe und fließende Art aus mancherlei wohlriechenden Eſſenzen, Geiſtern, u. ſ. w. zuſammengeſetzt.

Rauchwerk, ſ. Pelzwerk.

Raucio di Peralta, ein edler ſtarker, weiſſer ſpaniſcher Wein, der

in Navarra gezeugt, und weit und breit verfahren wird. Die Kenner schätzen ihn sehr hoch. Man handelt ihn schon auf Flaschen gezogen. Zu Bourdeaux bedient man sich seiner zum Verschneiden gewisser Franzweine.

Ravensbergische Leinen, eine gute und gedrungen gewebte Leinwand, die man in der Grafschaft gleiches Namens in Westphalen häufig verfertigt, und über Hamburg und Bremen in alle Gegenden von Europa, ja bis nach Ost- und Westindien ausführt. Man schätzt sie ihrer Güte und Dauerhaftigkeit wegen noch höher, als die schlesische. Sie kommt meist unter dem Namen der Bielefelder, Herforder, Holländischen und Warendorfer Leinwand zum Handel. Man muß jedoch diese Warendorfer Leinwand nicht mit der verwechseln, welche zu Warendorf selbst verfertigt wird. Die Ravensbergisch-Warendorfer ist viel feiner und dichter; sie kann mit der feinsten niederländischen den Vergleich aushalten, und wird deswegen häufig unter dem Namen der holländischen Leinwand abgesetzt. Die dasige Bleiche übertrifft sogar die Harlemer um vieles, weil da die Waare viel sanfter und vorsichtiger behandelt wird, so daß sie an der Dauerhaftigkeit nicht leidet. Der Handel mit Ravensbergischen Leinen ist blos den Kaufleuten in den Städten und Weichbildern erlaubt; die Weber und Fabrikanten dürfen sich damit nicht abgeben. Die Breite der Waare ist durch eine Verordnung vom Jahre 1687 auf 6/4, beim Löwentlinnen die Länge auf 26 Ellen festgesetzt. Das Linnen wird auf den dazu angeordneten Leggen zu Bielefeld, Herford, Halle, Versmold, Borgholzhausen, Oldendorf und Vlotho gemessen, und seine Tüchtigkeit beurtheilt; hernach bezeichnet man es an beiden Enden mit einem Adler; das untaugliche aber wird ohne Zeichen zurückgegeben, und der Leiweber noch dazu mit Strafe belegt. Ein solches für untauglich befundenes Linnen darf hernach weder auf die Landesbleichen gebracht, noch ausser Landes verkauft werden. Nach der neuesten Leggeordnung vom Jahre 1791, die für das Amt Ravensberg ergangen ist, muß das Löwentlinnen gerade 27 Zoll oder eine volle brabanter Elle breit, und kein Stück über 105 Ellen lang seyn. Die gute und untadelhafte Waare wird auf den Leggen in vier Klassen unterschieden, und mit Nro. 1. 2. 3. und 4., nach der Güte bezeichnet. Die feinste und dichteste Sorte wird in dem Distrikt Schildesche des Amts Sparenberg gewebt. Man unterscheidet die dasige Leinwand in Warendorfer 61ellige, Bielefelder dichte, Bielefelder halbdichte, Bielefelder klare, klargestreifte und gestreifte und gewürfelte von lauter Garn, breite holländische Leinwand, geblümte gezogene Leinwand, Drilllinnen, in gelbe u. graue Sorte zu Kleidungen, Stück- oder Löwentlinnen u. s. w.

Raventuch, ist eine Art Segeltuch, die theils von Flachs, theils auch von Hanf gewebt, und aus Rußland in großer Menge zum Handel gebracht wird. Es ist in Stücken von 50 Arschins. Das Stück gilt gewöhnlich 7 bis 8 Rubel. St. Petersburg allein führt jährlich 60 bis 70,000 Stück Raventücher größtentheils nach England, Holland, Dänemark und Lübeck aus. Man nennt eigentlich Raventuch oder Ravendok das schmälere feine Segeltuch, so wie Wlamek das breitere bedeutet. Raventuch ist ein Segeltuch von der leichtern Sorte. Man gebraucht es zu Top- und andern kleinen Segeln der Schiffe, so wie auch zu Boots segeln. Es hat seinen Namen von Reffen das Segel, oder kleiner machen.

Ravigginoli, schmackhafte Ziegenkäse aus der Gegend von Brescia.

Rauke, Wilder Senf, (Eruca, Erysimum), fr. la roquette des jardins, roquette sauvage, ein Kraut, welches sowohl wild wächst, als auch in Gärten zum Salat gebaut wird. Es gibt dessen mehr als eine Sorte, z. E. große Rauke, mit weisser gestreifter Blume, und Rauke mit sehr tief eingeschnittenen Blättern und gelber Blume. Will man aber das Kraut unter dem Salat gebrauchen, so muß es noch jung seyn. Der Artikel findet auch in der Medizin einige Anwendung.

Raumois oder Roumois, eine

Art franzöſiſcher Packleinen, die von Rouen häufig zum Handel kommen. Sie ſind 15/16 Stab breit. Der Stab koſtet 19 bis 20 Sous.

Raupenklee, Schneckenklee, Scorpionkraut, (Scorpioides, Campoides), fr. la chenille plante, iſt eigentlich kein Kleekraut, ſondern nur ein Kraut mit einzelnem Blatte, das mehr ſeiner Seltſamkeit, als der Schönheit wegen, in unſern Gärten gezogen wird. Die Stengel wachſen nicht aufrecht, ſondern liegen mit ihren Zweigen auf dem Boden. An den Zweigen kommen im Julius kleine gelbe Papilienblumen hervor, worauf Schoten folgen, die an Geſtalt den Raupen ſehr ähnlich ſind. Man gebraucht dies Kraut auch zuweilen in den Apotheken.

Rauſchgelb, Rother Hüttenrauch, Realgar, (Arsenicum rubrum), fr. la réalgal, arsenic rouge, wird in den Arſenikhütten aus Schwefel und Hüttenrauch verfertigt. Die Zuſammenſetzung der gemeinen Art erfordert den dritten bis vierten Theil Schwefel; ſoll das Rauſchgelb aber recht ſchön roth werden, ſo nimmt man Schwefel und Hüttenrauch zu gleichen Theilen dazu. Es wird nicht durch gewöhnliche Sublimation, ſondern durch eine Art Deſtillirung bereitet. Dieſe muß mehr als einmal wiederholt werden, wenn die Waare einen gewiſſen Grad der Vollkommenheit erhalten ſoll. Das Rauſchgelb iſt, ſo wie der Arſenik, giftig. Man gebraucht es zu Oel- und Waſſerfarben. Das gute muß ſchön rein, klar und gar nicht ſchmuzig ſeyn. Die Handlung zieht es aus den ſächſiſchen, böhmiſchen und andern Hüttenwerken.

Rauſchgold, Flittergold, Luggold, Kniſtergold, Knitergold, fr. Clinquant, wird aus Meſſing, durch verſchiedene Handgriffe verfertigt. Die Meſſingplatten werden zuvörderſt unter den großen Hämmern ſo ausgedehnt, als es ohne Gefahr des Zerbrechens oder Durchlöcherns geſchehen kann. Hernach nehmen die Arbeiter die dünngeſchlagenen Platten unter ihre Handhämmer, und ſchlagen ſie zwiſchen beſonders dazu bereitetem Leder ſo dünn wie Papier. Auf gleiche Art verfährt man auch mit dem Flitterſilber, doch mit dem Unterſchiede, daß da die Meſſingſtäbe in vollkommen runde Stangen geſchmiedet und verſilbert ſeyn müſſen, ehe man ſie in dünne Platten ſchlägt. Von dieſem Flittergolde und Silber wird eine anſehnliche Menge im Handel verthan. Wenn es in Tafeln gearbeitet iſt, ſo packt man es in ſogenannte Carten, und bringt es zum Handel. Aus dem gröbern Rauſchgolde ſchlagen die Nürnberger, Wiener und Freyberger ihre Flittern oder Flinkern. Dasjenige welches ganz dünne Blätter geſchlagen iſt, heißt hernach Metallblatt. Die Tafeln ſind 3/16 Elle breit, u. 1/3 Elle lang. Man packt es in Carten ein, von welchen die mit Rauſchgold 15, Flitterſilber aber nur 7 Tafeln hält. Das leztere iſt noch einmal ſo theuer als das erſtere. In Nürnberg verkauft man von dem Rauſchgolde 4 Sorten, Nro. 2. 3. 5. 7. in Pfunden, deren jedes eben ſo viele Carten mit Blechen oder Tafeln enthält, als die Nummer angibt; und Rauſchſilber in 3 Sorten.

Raute, fr la rue. Eine jede Blume dieſer heilſamen und gewürzten Pflanze beſteht aus vier Blättchen; die Frucht iſt vierfach und trocken. Es gibt davon verſchiedene Arten, als: die gemeine breitblätterichte Gartenraute, (Ruta major hortensis latifolia), deren Blumenblätter mit Haaren beſetzt ſind; die kleinere Gartenraute mit ſchmalen Blättern, (Ruta hortensis minor, tenui folia); die kleinere Gartenraute mit ſchmalen weißgeſcheckten Blättern, (foliis variegatis argenteis), etc. Sie werden in der Medizin ihrer gifttreibenden Kräfte wegen, ſtark gebraucht. Die Knospen nimmt man zum Brantweinabziehen. In den Apotheken hat man von der Raute verſchiedene Präparate, nämlich ein abgezogenes Waſſer, ein Oel, einen Balſam, eine Eſſenz, einen Eſſig, ein Salz u. ſ. w. welche Mittel bei giftigen Krankheiten, Fiebern u. drgl. mit Nuzen gebraucht werden.

Rawe long Lawns, Hirſchberger Schleyer, 6/4 Ellen breit, 52 bis 54 Ellen lang, die nach England gehen.

Hay, adj. [from hay, the grass.] Made of hay; as, a hay-rick.

Hay, n. [from hay, to dance.] A dance in which the performers wind in and out.

Hay, n. [from hay, to inclose.] A net to catch rabbits.

Hay, n. [from hay, to inclose.] A hedge.

Hay, v. a. [from hay, to inclose.] To inclose.

Hay, v. n. [from hay, to dance.] To dance.

Hay-cock, n. [from hay and cock.] A small pile of hay.

Hay-harvest, n. [from hay and harvest.] The season of making hay.

Hay-loft, n. [from hay and loft.] A loft where hay is laid.

Hay-maker, n. [from hay and make.] One who makes hay.

Hay-making, n. [from hay and make.] The act of making hay.

Hay-mow, n. [from hay and mow.] A mow or mass of hay.

Hay-rick, n. [from hay and rick.] A rick or pile of hay.

Hay-stack, n. [from hay and stack.] A stack or pile of hay.

Hay-tedder, n. [from hay and tedder.] A machine for tossing hay.

Hay-time, n. [from hay and time.] The season of making hay.

Hay-ward, n. [from hay, to inclose, and ward.] An officer who has the care of fences.

Hay-wire, n. [from hay and wire.] Wire used for binding hay.

Hazard, n. [hasard, Fr.] Chance; accident; fortune; peril; danger; risk; jeopardy; venture; game.

Hazard, v. a. To put to chance; to risk; to adventure; to venture.

Hazard, v. n. To try chance; to adventure.

Hazardable, adj. That may be hazarded.

Hazarder, n. One who hazards.

Hazardous, adj. Dangerous; perilous; venturous; adventurous.

Hazardously, adv. Dangerously; perilously; venturously; adventurously.

Hazardousness, n. Danger; peril; venturousness; adventurousness.

Haze, n. [from hay, to inclose.] A hedge.

Haze, v. a. [from hay, to inclose.] To inclose.

Haze, n. [from hay, to dance.] A dance in which the performers wind in and out.

Haze, v. n. [from hay, to dance.] To dance.

Haze, n. [from hay, to inclose.] A net to catch rabbits.

Haze, n. [from hay, to inclose.] A hedge.

Haze, v. a. [from hay, to inclose.] To inclose

holzsaft, insonderheit der weiße und gelbe von Blois, Rheims und Paris, der in Pastillen geformt ist, und mit Amidom, Zucker, Violwurzel und etwas Süßholzsaft zubereitet wird.

Regolizia, s. Süßholz.

Regnie, eine Art ordinairer französischer Leinwande, die ihren Namen von einem kleinen Orte in Beaujolois führt, wo sie häufig gewebt wird. Sie liegt einen halben Pariser Stab breit, und kommt in platten, wie ein Buch zusammengelegten Stücken zum Handel. Sie wird größtentheils über Lyon und Villefranche verfahren.

Regulus, heißt bei den Apothekern, Scheidekünstlern und Droguisten der metallische Theil eines Erzes, welcher beim Schmelzen mitten in der Masse stehen bleibt. In der Medizin sind gebräuchlich der Regulus vom Antimonio, der gemeine, der Regulus martialis und medicinalis. Auch die Schriftgießer gebrauchen ihn zu Typen.

Reh, (Capreolus), fr. la chévreuil, ein bekanntes Waldthier, das wiederkäuet, zwei gespaltene Klauen u. Hörner ohne Aeste hat. Zur Handlung kommt besonders das Fell, woraus eine vorzügliche Gattung Leder bereitet wird. Aus den Rußischen u. Preußischen Häfen erhält man viele Rehfelle. In Frankreich zu Partenay in Poitou wird mit Rehhäuten ein beträchtlicher Handel getrieben.

Rehkraut, s. Genst.

Reifsthaler, s. Schweizerwein.

Reiger oder Reiher, (Ardea), ein Vogel, der sich von Fischen, Fröschen und Muschelthieren nährt, mit langem Schnabel und halbpergamentenen Füssen, an welchen unten vier lange und dünne Zehen befindlich sind. Einige haben kleine Sträußer auf dem Kopfe. Sie halten sich gern an Seen, Teichen und sumpfigen Orten auf, und sind, gleich den Fischottern, den Fischereien sehr schädlich. Der aschgraue Reiher, (Ardea cinerea major), ist am äussersten Ende des Schnabels bis auf die Zehen gegen 4 Fuß lang; der Kopf ist mit einem schwärzlichen Strauße geziert, dessen saubere 2 od. 3 Fuß lange Federn sehr geschätzt werden. Die besten kommen aus der Türkei, insonderheit von der Insel Candia. Doch trifft man den Vogel, der sie gibt, insonderheit den gemeinen Reiher (Ardea cinerea major), fr. héron cendré, den Butorreiher, (Ardea butaurus), fr. héron Butor, und den silbergrauen, (Ardea cristata subnigra L.), fr. héron grisâtre, auch in Provence häufig an. Das Fleisch von diesem Vogel soll in den Südländern einen Wildpretgeschmack haben, daher es auch in Küchen gebraucht wird. Mit den Federn zieren die Perser, Türken und andere Morgenländer ihre Turbane. Von dem Reiher gebraucht man nicht allein die Federn, welche sich an dem Kopfe des Männchens befinden, aus einem Büschel von drei Federn bestehend, die bei 8 Zoll lang sind, und die der Vogel in der Mauszeit verliert, sondern auch noch die Federn, welche man Rupe der Reiher nennt, und an diesem Geflügel hin und wieder zu finden sind. Aus solchen macht man die Spitzen oder das Herz der Federbüsche zum Kopfputze für Frauenzimmer.

Durch vorzügliche Länge und eine modige Farbe wird der Werth der Reigerfedern bestimmt. Man findet ganz schwarze, graue, bläulichte, ganz weiße, und weiße mit schwarzen Spitzen. Die schwarzen schätzt man in Europa am meisten. Sie finden sich nur auf der Insel Candia. Die grauen sammelt man am meisten in Preußen. Ganz weiße kommen aus der Levante über Cairo; auch aus Indien.

Das Reiherschmalz wird von den Fischern zur Bereitung des Köders, um die Fische damit zu locken, gebraucht.

Reilbon, auch Revũn, ist der Name einer Pflanze, die in Chili, im südlichen Amerika wild wächst. Man trifft sie gemeiniglich in sandichtem Boden unter Gebüschen an. Die Wurzel ist röthlich, faserig, gegen 7 Zoll lang, und ziemlich dick. Sie treibt einen oder zwei runde Stengel fußhoch hervor, welche mit bräunlichten und schmalen Blättern bekleidet sind. Man gebraucht die Wurzel, um auf Wolle roth zu färben. Sie gibt eine sehr beständige Farbe, die sich so lange erhält, als nur etwas vom Zeuge übrig ist. Die Landleute

sammeln diese Farbewurzeln, und bringen sie Büschelweise in die Städte zu Markte.

Reinband, s. Hanf.

Reine-Claude, eine feine Art getrockneter französischer Pflaumen, die in kleinen Dosen oder Schachteln aus Touraine und Provence zum Handel kommen.

Reinetten, eine vortreffliche Art französischer Aepfel, die von Rouen in großer Menge nach den deutschen Seestädten ausgeführt werden.

Reinfall, ital. Prosecco, ein italienischer dikker, dunkelrother Wein, der im österreichischen Küstenlande auf dem Hügel von Prosegg in Istrien gezeugt wird.

Reinfaren, Revierblumen, Wurmkraut, (Tanacetum), fr, Coqu, herbe de Coqu, Paté, ein Kraut mit zusammengesetzten regulairen Blumen, die in einem Blumenbusche beisammen stehen. Der Geruch desselben ist angreifend, der Geschmack bitter. Der Extract davon, in Wein aufgelöst, vertreibt die Würmer, u. wird auch zu solcher Absicht in Pillen gegeben. Aeusserlich gebraucht man den Reinfaren als ein gutes Wundkraut. Es gibt davon dreierlei Sorten, nämlich das gemeine, das krause oder gefüllte, und das staudige Reinfarenkraut mit zertheilten Lavendelblättern.

Reinweide, s. Weide.

Reiselbeer, s. Berberis.

Reiß, (Oryza, Rizum, Risum), fr. le riz, sind die von ihren Hülsen entblößten, weißlichen gleichsam etwas durchsichtigen, mehligsüßlichten Saamenkörner einer besondern Getreideart aus den wärmern Gegenden, die nicht nur in Ostindien, Amerika u. im Morgenlande, sondern auch in Spanien, Italien, dem Bannate u. s. w., gebaut wird. Der Halm, worauf der Reiß wächst, wird gegen 3 Fuß hoch, hat kleine länglichte und rauhe Blätter; der Stengel bekommt viele dicke und starke Knöpfe, und oben eine offene Aehre. Er theilt sich an seinem obern Theile in etliche Nebenäste. In diesem nun wachsen die kleinen Körnern, auf allen Seiten ungleich, je eines über dem andern, mit einer gelben u. rauhen Hülse überzogen. Diese Körner sind eyrund, und von oben bis unten, der Länge nach, mit einigen kleinen Ribben versehen. Wenn die Hülsen davon abgenommen werden, erscheinen die Körner ganz weiß. Man bringt den Reiß aus verschiedenen Ländern zum Handel; doch ist der aus Carolina der gesuchteste. Er wird am häufigsten in Südcarolina gebaut. Dieses letztere Land schickt jährlich über 100,000 Tonnen Reiß weg, meistens nach England und den französischen Inseln in Amerika. Der Caroliner Reiß ist der weisseste und reinste, dabei schön länglichtrund, und ohne Hülsen. Er kommt in Tonnen von 400 Pf. und darüber zum Handel.

Mayländer, Veroneser, und Piemonteser Reiß ist dicker u. kürzer von Körnern, auch nicht so rein als der Caroliner. Diese drei Sorten haben in Deutschland dann den stärksten Absatz, wenn etwa der Caroliner nicht frei zugefahren werden kann, z. E. in Kriegszeiten.

Ostelischer Reiß ist etwas besser, als Mayländischer; er geht insonderheit nach Triest.

Der Türkische oder Levantische Reiß ist nicht sonderlich beliebt im Handel, weil er meistentheils unrein, und dabei röthlich von Farbe ausfällt; doch wird er häufig nach Italien und den Küsten am mittelländischen Meere verschifft. Die Handlung zieht ihn besonders von Cairo und Philippopolis. Der letztere ist der vorzüglichste. Er ist in großen Kufen, die wohl 1000 türkische Oken im Gewicht halten.

Im Mantuanischen, wo der Reißbau ungemein lebhaft betrieben wird, ist folgendes die Methode, welche die Landleute dabei beobachten: Nachdem der Boden den Winter u. Frühling über zwei- oder dreimal gepflügt worden ist, so läßt man ein wenig Wasser darüber, einige Tage vorher, ehe die Saat bestellt werden soll. Man ebnet hernach das Erdreich mit eisernen Schaufeln; die Leute treten mit bloßen Füßen darauf. Hernach schreitet man zum Säen, und wenn dieß vollbracht ist, so wird der Boden nochmals unter Wasser gesetzt, so, daß letzteres 4, 5, auch wohl 6 Zoll hoch darüber steht. Das Wasser aber muß durch-

[illegible] [illegible] [illegible] [

Herr, der Herr ist mit dir, du streitbarer Held!
Richter. 6, 12.

den nichts anderes, und sind damit vollkommen zufrieden. Die Knochen wissen sie auf allerhand Art zu benutzen. Sie machen Armbrüste und Bogen davon, bewehren damit ihre Pfeile, machen Löffel u. andern kleinen Hausrath daraus. Die Zunge und das Mark sind die köstlichsten Leckerbissen in Lappland. Aus den Sehnen dieser Thiere macht der erfinderische Lappländer seinen Zwirn, so wie sein Strickwerk. Mit den feinsten nähet er seine Kleider, mit den gröbern fügt er die Bohlen in seinem Nachen zusammen. Die Milch der Rennthiere ist das gemeinste Getränk im ganzen Lande. Sie ist so fett, daß man sie um die Hälfte mit Wasser verdünnen muß. Man macht schmackhafte Käse daraus, die wenigstens für die Bewohner dieses Landes eine beliebte Speise abgeben. Das gewöhnliche Futter der Rennthiere ist kleines weiches Moos, das in ganz Lappland in Ueberfluß wächst. Die Häute vom Rennthiere werden größtentheils schon gegerbt und zugerichtet aus Schweden zum Handel gebracht. Sie sind ihrer Leichtigkeit, Kernhaftigkeit, Geschmeidigkeit und Weiche wegen sehr gesucht. Die aus Kanada gehen in großer Menge nach England und Frankreich, in welchem letztern Lande sie Peaux de Caribour heißen. Auch Rußland führt viel zubereitete Rennthierfelle aus, und verhandelt sie bei Dächer. Die Ausfuhr der rohen Rennthierhäute ist, so wie die der Rennthierhaare, verboten.

Réquets, sind weisse Leinen, die zu Vitre in Bretagne gewebt werden. Sie sind 7/8 Stab breit, und dienen zu Betttüchern, Küchenhandtüchern ꝛc.

Réseau, s. Spitzen.

Reseda luteola, s. Gaude.

Resina elastica, s. Federharz.

Resina Jalappae, s. Jalapp.

Résure, Rogue, oder Raye, an Frankreichs Küsten, die sich mit der Fischerei abgeben, eine Bereitung des Rogens vom Stockfisch und andern Weißfischen, die Holland u. verschiedene nordische Plätze, als Köder für die Sardellen, Mackrelen ꝛc. zum Handel liefern. Der Artikel ist in Fässern von 300 Pf. am Gewicht. Er gilt gewöhnlich 10 bis 12 Livres, steigt aber zuweilen bis auf 40, wenn er knapp ist. Man hat durch die Fischereigesetze bei 300 Liv. Strafe verboten, Rogue oder Résure anzuwenden, die nicht geschauet u. gebrackt worden ist; allein das Gesetz wird nicht streng beobachtet. Eine andere, aber schlimmere Sorte dieses Köders, führt den Namen Gueldre, Guildre, oder Guildille, u. wird von Mutterkrebsen, der kleinen Brut der Schollen, Butte ꝛc. bereitet, die man zu einem Teige zerstößt. Diese erregt in den Fischen, die davon verschlucken, eine so heftige Gährung, daß ihnen der Bauch in wenig Stunden aufplatzt. Eine dritte Sorte führt den Namen Menue, und diese ist besonders zu Belle Isle und an der Küste von Port-Louis in Bretagne im Gebrauch. Sie besteht aus vielerlei Sorten kleiner Fischbrut, die nicht größer als eine Linse ist. Von dieser kostet das Orhoft 20 Livres bis auf 120 Livres.

Rettig, (Raphanus), fr. le radis. Hiervon gibt es unterschiedliche Arten. Die Erfurtischen sogenannten Winterrettige haben indessen den Vorzug. Auch mit Rettigsaamen treibt Erfurt seit langer Zeit nach vielen Gegenden in und ausser Deutschland Handel. Man unterscheidet die Erfurter Rettige in weisse und schwarze Sorte. Jede davon findet ihre Liebhaber. Außerdem unterscheidet man sie auch noch in größere oder Rettige schlechthin, und in kleinere sogenannte Radies oder Rettischen. Auch in der Medizin hat der Rettig seinen Nutzen.

Retze, heißen in Artois, besonders zu Bapeaume, die gestreiften Linons oder Toilettes.

Revêche od. Reverse, ein grobes ungeköpertes, nur ganz locker gewebtes wollenes Zeug mit langen Haaren, das auf der einen Seite zuweilen gekraußt, zuweilen auch ungekraußt ist. Es kommt dem Flanell oder Baye ziemlich nahe. Gemeiniglich webt man es weiß, und färbt es hernach im Stück. Die meisten Revèsche liefern uns jetzt Bagneres in Bigorre, u. Beauvais in Isle-de-France. Der erstere Ort gibt weisse und gefärbte, die zu Un-

Marsh-mallow, a plant. See Althæa.

Marsh-marigold, a plant. See Caltha.

Marsh-trefoil, a plant. See Menyanthes.

Marsh-wort, a plant. See Apium.

Marshal, a military officer, who has the care of the lodging of the army, when on a march, and of the disposition of the troops in battle. The marshal of France is the first officer of the crown in the military order. He has the command of the army in the absence of the king, and the right of judging all military causes. The marshal of the camp is an officer who has the care of the lodging of the army, and of the disposition of the troops in battle. The marshal of the king's household is an officer who has the care of the lodging of the king's household, when on a journey, and of the disposition of the guards at court. The marshal of the king's stables is an officer who has the care of the king's stables, and of the horses that are to be used in the king's service.

Marshal, a person who has the care of the lodging of the army, when on a march, and of the disposition of the troops in battle. The marshal of France is the first officer of the crown in the military order. He has the command of the army in the absence of the king, and the right of judging all military causes. The marshal of the camp is an officer who has the care of the lodging of the army, and of the disposition of the troops in battle. The marshal of the king's household is an officer who has the care of the lodging of the king's household, when on a journey, and of the disposition of the guards at court. The marshal of the king's stables is an officer who has the care of the king's stables, and of the horses that are to be used in the king's service.

Marshal, a person who has the care of the lodging of the army, when on a march, and of the disposition of the troops in battle. The marshal of France is the first officer of the crown in the military order. He has the command of the army in the absence of the king, and the right of judging all military causes. The marshal of the camp is an officer who has the care of the lodging of the army, and of the disposition of the troops in battle. The marshal of the king's household is an officer who has the care of the lodging of the king's household, when on a journey, and of the disposition of the guards at court. The marshal of the king's stables is an officer who has the care of the king's stables, and of the horses that are to be used in the king's service.

...ment of the Mosaic law, and the ...
...ceremonies, which were ...
...ceremonies, which were ...
...ceremonies, which were

Rheinfaren, ſ. Reinfarn.

Rheingauer, ſ. Rheinwein.

Rheiniſche Kirſchen, ſ. Kirſchen.

Rheinſche Wolle, eine einſchnürige Wolle aus den Rheingegenden. Auch eine gute Wollſorte an der Weſer wird bisweilen Rheiniſche genannt.

Rheinlachs, ſ. Lachs.

Rheinlaken, Reinlacher, fr. le lavaret de Rhin, ſind Seeforellen, welche aus dem Bodenſee in den Rhein ſtreichen, und dort in Menge gefangen werden. Man verſteht aber unter jenen Namen nur die großen Lachsforellen, die bis zu einer Länge von 4 Fuß und einer Schwere von 30 bis 40 Pfund wachſen. Man marinirt ſie ein, und verfährt ſie in Fäſſern.

Reinweide, Rainweide, Ligüſter, Mundholz, Kehlholz, Brännheil, Kingärten, Dintenbeerſtrauch, (Ligustrum officinale, Ligustrum vulgare), fr. troene, frésillon, ein Gewächs, das in Deutſchland, beſonders in Hecken, Wäldern, und um mit Strauchwerk bewachſenen Hügeln gemein iſt, aber unrichtig von einigen mit dem Hartriegel oder Hartbaume, (Corno foemina), verwechſelt wird. Die Zweige von dieſem Gewächſe dienen den Korbmachern. Das weiſſe Holz daraus, welches eine ſchöne Politur annimmt, iſt zu allerhand Schirrholze zu gebrauchen, ſo wie auch zu dauerhafter Drechslerarbeit, zu Schuhnägeln u. drgl. Ueberdies feuert es gut, und aus den Kohlen macht man, mit gehörigem Zuſatze, vorzügliches Schießpulver. Die Blätter der Reinweide werden im Brachmonate, die Beeren im September und Oktober eingeſammelt. Sie dienen zu Mund- und Gurgelwaſſern. Die zeitigen Beeren, die einen dunkelvioletten Saft enthalten, gebrauchen die Weinhändler in den Niederlanden, um ihren blaßrothen Weinen eine dunklere Farbe zu geben. Nach den Verſuchen geſchickter Scheidekünſtler laſſen ſich daraus durch allerhand Handgriffe verſchiedene gute und zugleich dauerhafte Farben verfertigen. Blätter und Beeren von der Reinweide ſind übrigens ohne Geruch, aber von einem deſto herbern, zuſammen ziehenden Geſchmack und ziemlicher Bitterkeit.

Rheinweine, fr. Vin de, ou du Rhin, ſind kräftige ſchmackhafte und geſunde deutſche Weine, die in Hinſicht der Güte unter den beſten vaterländiſchen und ausländiſchen Gewächſen eine der erſten Stellen verdienen. Sie ſind dünn und leicht, auch nicht ſo ſüß und hitzig, als die ſpaniſchen, portugieſiſchen und italieniſchen Weine. Die Dünſte davon ſteigen nicht ſo leicht in den Kopf; ſie gehen geſchwinder durch die Blaſe und übrigen Eingeweide, und laſſen ſich deswegen in größerem Maaße und mit weniger Beſchwerniß trinken. Indeſſen iſt doch ein junger Rheinwein der Geſundheit lange nicht ſo zuträglich, als ein älterer von einem guten Jahrgange, u. hat auch noch dazu keinen ſo guten Geſchmack. Je älter der Rheinwein wird, deſto mehr Firne und Geiſt bekommt er, und gefällt dadurch den Kennern.

Der Rheingau wird für das rechte Vaterland dieſer Weine gehalten. Das Rheingauer Gewächs fällt zwiſchen Mainz und Bacharach. Ob aber gleich die Stadt Hochheim mit ihren Weinbügeln nicht im Rheingau liegt, ſo werden doch die Hochheimer Weine, ihrer Vortrefflichkeit wegen, und weil ſie mit den Gewächſen des Rheingaues genau verwandt ſind, zu den Rheinweinen, und zwar zu den allerbeſten Sorten derſelben gerechnet.

Um den Kredit des Hochheimer Weins empor zu halten, iſt dort die Verordnung gemacht worden, daß keine andere Sorten Rheinweine, als Hochheimiſches Gewächs, in Hochheim eingeführt werden dürfen. Und ſo dürfen diejenigen, welche von da Weine bekommen, gar nicht befürchten, daß irgend eine Vermiſchung oder Verfälſchung ſtatt haben könne.

Von allen andern Weinberg. um Hochheim unterſcheidet ſich derjenige, der ehemals zur Domdechanei in Mainz gehörte, u. ganz allein die ſogenannte Hochheimer Blume trägt. Von dieſem wird das Stückfaß oft für 1000 fl., und darüber, an der Kelter verkauft. Weil nach Beſchaffenheit der Stellen des Weinberg Wein von verſchiedener Güte

liefert, so wurden aus der Dombechanei selten einzelne Stückfässer, sondern nur gewöhnlich ganze Jahrgänge verkauft, damit die Käufer, wenn ein solcher Jahrgang vereinzelt würde, nicht hernach für den Ueberrest weniger, als sonst bieten möchten, weil sie besorgten, daß gerade die besten Fässer schon weggegangen wären.

Von gleicher Vortrefflichkeit sind auch die Weine vom ersten Range, die um Rüdesheim u. am Johannisberge wachsen. Die besten Lagen an letzterm Berge gehörten ehemals dem Hochstift Fulda. Der Bacharacher ist jetzt nicht mehr so stark im Rufe und gesucht, wie ehedem. Der jetzige Wein von diesem Gewächs hat einen süßlichen Geschmack. Es wird daselbst auch ein guter rother Wein gebaut, der gar nicht herbe schmeckt, wenn er nur erst einige Jahre gelegen hat. Nicht minder ist der von Kostheim, ebenfalls bei Mainz, berühmt. Der ganze Strich von Mainz bis Bacharach liefert die guten Rheingauerweine, unter welchen der Rüdesheimer und Johannisberger die Primsorten sind. Die aus der Oberpfalz folgen ihnen im Range nach.

Bleichert, nennt man schöne rothe Rheinweine, welche theils um Argenfels, ein Schloß am Rheine im Trierschen, theils auch im Kölnischen Oberstift gewonnen werden. Lorchwein, ist ein guter rother Rheinwein, der um dem Flecken Lorch im Mainzischen wächst. Asmanshauser, ist ein rother Wein, der um dem Pfarrdorfe desselben Namens in demselben Lande gezeugt wird. Nierensteiner, ist ein vortrefflicher Rheinwein, der zwar ausser dem Rheingau wächst, aber mit den besten Sorten dieses Gewächses gleichen Rang hält.

Im Rheingau verdienen auch noch folgende Oerter wegen ihres guten und vorzüglichen Weinbaues ausgezeichnet zu werden: Affenstein, Hambach, Pfeffersheim, Rietberg, Wormsgau, Laubenheim, Bodenheim, Markbrun, und noch einige andere.

Vorzüglich gute Jahrgänge sind von 1748, 1760, 1762, 1766, 1776, 1779, 1780, 1781 und noch mehr von 1783 und 1811. Die letzteren werden allen andern guten Jahrgängen vorgezogen.

Weil auf dem Weinbau in dieser Gegend der vornehmste Wohlstand der Einwohner beruht, so sind zum Behufe dieses Gewerbes besondere Verordnungen ergangen, und Anstalten vorgekehrt worden, die beide auf das Beste der Käufer und auch auf den Vortheil und die Sicherheit der Verkäufer abzwekken.

Vor Zeiten stand es jedem Weinbauer frei, seine Weine in beliebigem Preise zu verkaufen; aber die Obrigkeit hat dies verboten, weil zwischen Käufern und Verkäufern allerhand Ränke gespielt wurden, Vorkäufe geschahen etc. die dem Handel großen Nachtheil verursachten. Denn diejenigen, welche reichlichen Weinsegen gehabt hatten, verkauften ihre Waare unter dem Werth, um Geld zu bekommen, wodurch die andern ebenfalls genöthigt waren, ihre Weine zu niedrigen Preisen loszuschlagen, wenn ihnen die Waare nicht unverkauft bleiben sollte. Auf einer andern Seite haben die Käufer, besonders die Geldreichen, um ihre Mitkäufer wegzudrängen, gar oft durch Steigerung des Preises gesucht, die besten Parthieen in ihre Hände zu bekommen.

Diesen Ränken vorzubeugen, hatte man ehemals, besonders im Städtchen Hochheim, die sogenannte Gabelung oder Cabelung eingeführt. Mit dieser war es so beschaffen: es ward nämlich von Churmainz, unter dessen Herrschaft der Rheingau stand, eine ordentliche Deputation von etlichen Prälaten verordnet, welche an Ort und Stelle untersuchen mußten, wie viele Stückfässer rheinischer Weine, nach vollbrachter Weinlese, in diesem oder jenem Bezirke des Rheingaues, insonderheit um Hochheim, gewonnen worden war. Die Untersuchung und Aufzeichnung der Weine geschah nicht allein deswegen, daß man den Vorrath an Wein erfuhr, sondern auch damit man allem Unfug, z. E. dem Alleinhandel, Aufkauf und Verkauf steuren könne. Daher mußte jeder Unterthan aus dem Bezirke seine Stücken Wein, die er in dem Herbst (so nennt man

da zu Lande die Weinlese) gewonnen hatte, bei der Deputation angeben, worauf die Weine nach einander gekostet, und schlechte und gute zu einerlei Preis in Auktion oder Gabelung gesetzt wurden, doch mit der Einrichtung, daß man die ausprobirten Stücke, ihrer Güte und Beschaffenheit nach, (z. E. wenn deren 600 im Hochheimer Bezirk befunden wurden, von Nummer 1, als dem besten an, bis auf Nummer 600, als dem in der Probe am schlechtesten befundenen), mit Zahlen bezeichnete. Hierauf machte man Looszettel, von welchen jeder 2 Stück Rheinwein in sich begriff, und zwar allezeit ein Stück von den vordersten, als den besten, und dabei eines von den hintersten und schlechtesten mit, welche Kreyer genannt werden; so daß z. E. der, welcher Nummer 1 als den besten zog, auch Nummer 600 als den schlechtesten, und der, welcher Nummer 2 bekam, auch Nummer 599 u. s. w. bis endlich in der Mitte 300 und 301 zusammen kamen, nehmen mußten, und zwar in dem Preise, den die Weinhändler darauf boten. Und bei dem Preisgebote hatten die Mainzer, als churfürstliche Unterthanen, allemal den Vorzug vor andern. Wollte nach ihnen jemand mehr bieten, so setzte er dadurch den Marktpreis, nach dem sich alle diejenigen, die Rheinweine einkauften, richten mußten. Solche Käufer mußten aber die Loose bei den Deputirten der Gabelung nehmen, und da erwarten, was ihnen das Glück für Stücke in die Hände spielte.

Erhielt nun jemand 4 Looszettel bei der Gabelung, so bekam er dafür 8 Stück Rheinweine, die ihm hernach der Schreiber der Gabelung anwies, um solche abfordern zu können, wenn der Käufer dem Schreiber vorher den bei der Auktion bedungenen Landpreis dafür bezahlt hatte. — Was endlich Stückfässer anbelangt, die in der Probe zu schlecht befunden wurden, so durften solche nicht mit in die Gabelung kommen, sondern sie wurden den Weinbauern gelassen, um sie so gut als sie könnten, an Mann zu bringen.

Die oberrheinischen Weine werden gar oft solchen Abnehmern, die keine Kenner sind, für Rheingauer geliefert.

Mainz ist nebst den Oertern im Rheingau, Höchst, Kölln und Frankfurt, der Stapel für diese Weine, und zugleich auch der Platz, wo Käufer und Besteller am wenigsten eine Verfälschung dieser Waare zu befürchten haben. Daneben sind zu Dordrecht und Rotterdam starke Niederlagen, und die Liebhaber können da zuweilen auf vortheilhaftern Fuß sich mit Rheinweinen versorgen, als selbst in den Gegenden am Rheine. Zu Mainz hält eine Ohm lauter Wein, abgezogen und ohne Hefen, 20 Viertel. Daselbst, sowie zu Frankfurt hat ein Stückfaß 1 1/4 Fuder, 7 1/2 Ohm, 150 Viertel, 600 Maas, oder 2400 Schoppen.

Aber zu Mainz hält das Maas 94 französische Kubikzoll, mithin der Eimer 3760. Also vergleichen sich 100 Mainzische Maas mit 162 Berliner Quart. — Dagegen faßt die Ohm zu Frankfurt 7436 französische Kubikzoll, wonach sich vergleichen: 100 Frankfurter Maas mit 160 1/2 Berliner Quart.

In Kölln am Rhein hat das Weinmaas folgende Eintheilung: eine Ohm hat 26 Viertel, 104 Maas, 416 Pinter. Das Köllnische Maas soll 75 1/2 französische Kupikzoll fassen, demnach vergleichen sich: 100 Köllnische Maas mit 130 Berliner Quart.

Rotterdam hat das Maas so eingetheilt wie Amsterdam. Die dasige Stoop hält 129 französische Kubikzoll. 59 $\frac{535}{1000}$ Rotterdammer Stoopen vergleichen sich mit der Amsterdamer Aam.

Weinkenner wissen nicht nur den Unterschied der Jahrgänge bei diesen Weinen, in Absicht auf ihre Beschaffenheit, sondern auch die Verschiedenheit der Gewächse von einem und demselben Jahrgange, aufs richtigste zu beurtheilen. Sie wissen z. E., daß ein Hochheimer 48ziger dem Rüdesheimer oder Niedersheimer von eben dem Jahrgange vorzuziehen sey, und ungleich höher im Preis stehe, als der letztere. Der erstere hat mehr Firne, mehr Geist, fällt sanfter auf die Zunge, u. wird theurer verkauft.

Ich habe mich nicht entschließen können, Ihnen
Ihre Bitte zu gewähren, weil ich Ihnen nicht
Ihre Bitte zu gewähren, weil ich Ihnen nicht
Ihre Bitte zu gewähren, weil ich Ihnen nicht

Abbas, Abbatis, m. Abt, Vorſteher eines Kloſters.

Abbatia, ae, f. Abtey, Kloſter.

Abbatiola, ae, f. Kleine Abtey.

Abbatissa, ae, f. Aebtiſſin, Vorſteherin eines Nonnenkloſters.

Abbatulus, i, m. Kleiner Abt.

Abbreviatio, onis, f. Abkürzung.

Abbreviator, oris, m. Abkürzer.

Abbreviatura, ae, f. Abkürzung.

Abbreviatus, a, um. Abgekürzt.

Abbrevio, as, avi, atum, are. Abkürzen.

Abbrevo, as, avi, atum, are. Abkürzen.

Abbrevolo, as, avi, atum, are. Abkürzen.

Abbrevolus, a, um. Abgekürzt.

Abbrevolvo, is, vi, utum, ere. Abkürzen.

Abbrevolvus, a, um. Abgekürzt.

Abbrevus, a, um. Abgekürzt.

Abbrevvo, as, avi, atum, are. Abkürzen.

Abbrevvus, a, um. Abgekürzt.

Abbrevvolo, as, avi, atum, are. Abkürzen.

Abbrevvolus, a, um. Abgekürzt.

Abbrevvolvo, is, vi, utum, ere. Abkürzen.

Abbrevvolvus, a, um. Abgekürzt.

Abbrevvus, a, um. Abgekürzt.

Abbrevvvo, as, avi, atum, are. Abkürzen.

Abbrevvvus, a, um. Abgekürzt.

Abbrevvvolo, as, avi, atum, are. Abkürzen.

Abbrevvvolus, a, um. Abgekürzt.

Abbrevvvolvo, is, vi, utum, ere. Abkürzen.

Abbrevvvolvus, a, um. Abgekürzt.

Abbrevvvus, a, um. Abgekürzt.

Abbrevvvvo, as, avi, atum, are. Abkürzen.

Abbrevvvvus, a, um. Abgekürzt.

Abbrevvvvolo, as, avi, atum, are. Abkürzen.

Abbrevvvvolus, a, um. Abgekürzt.

Abbrevvvvolvo, is, vi, utum, ere. Abkürzen.

Abbrevvvvolvus, a, um. Abgekürzt.

Abbrevvvvus, a, um. Abgekürzt.

Abbrevvvvvo, as, avi, atum, are. Abkürzen.

Abbrevvvvvus, a, um. Abgekürzt.

Abbrevvvvvolo, as, avi, atum, are. Abkürzen.

Abbrevvvvvolus, a, um. Abgekürzt.

Abbrevvvvvolvo, is, vi, utum, ere. Abkürzen.

Abbrevvvvvolvus, a, um. Abgekürzt.

Abbrevvvvvus, a, um. Abgekürzt.

Abbrevvvvvvo, as, avi, atum, are. Abkürzen.

Abbrevvvvvvus, a, um. Abgekürzt.

Abbrevvvvvvolo, as, avi, atum, are. Abkürzen.

Abbrevvvvvvolus, a, um. Abgekürzt.

Abbrevvvvvvolvo, is, vi, utum, ere. Abkürzen.

Abbrevvvvvvolvus, a, um. Abgekürzt.

Abbrevvvvvvus, a, um. Abgekürzt.

Abbrevvvvvvvo, as, avi, atum, are. Abkürzen.

Abbrevvvvvvvus, a, um. Abgekürzt.

Abbrevvvvvvvolo, as, avi, atum, are. Abkürzen.

Abbrevvvvvvvolus, a, um. Abgekürzt.

Abbrevvvvvvvolvo, is, vi, utum, ere. Abkürzen.

Abbrevvvvvvvolvus, a, um. Abgekürzt.

Abbrevvvvvvvus, a, um. Abgekürzt.

Abbrevvvvvvvvo, as, avi, atum, are. Abkürzen.

Abbrevvvvvvvvus, a, um. Abgekürzt.

Abbrevvvvvvvvolo, as, avi, atum, are. Abkürzen.

Abbrevvvvvvvvolus, a, um. Abgekürzt.

Abbrevvvvvvvvolvo, is, vi, utum, ere. Abkürzen.

Abbrevvvvvvvvolvus, a, um. Abgekürzt.

Abbrevvvvvvvvus, a, um. Abgekürzt.

Abbrevvvvvvvvvo, as, avi, atum, are. Abkürzen.

Abbrevvvvvvvvvus, a, um. Abgekürzt.

Abbrevvvvvvvvvolo, as, avi, atum, are. Abkürzen.

Abbrevvvvvvvvvolus, a, um. Abgekürzt.

Abbrevvvvvvvvvolvo, is, vi, utum, ere. Abkürzen.

Abbrevvvvvvvvvolvus, a, um. Abgekürzt.

Abbrevvvvvvvvvus, a, um. Abgekürzt.

Abbrevvvvvvvvvvo, as, avi, atum, are. Abkürzen.

Abbrevvvvvvvvvvus, a, um. Abgekürzt.

Abbrevvvvvvvvvvolo, as, avi, atum, are. Abkürzen.

Abbrevvvvvvvvvvolus, a, um. Abgekürzt.

Abbrevvvvvvvvvvolvo, is, vi, utum, ere. Abkürzen.

Abbrevvvvvvvvvvolvus, a, um. Abgekürzt.

Abbrevvvvvvvvvvus, a, um. Abgekürzt.

Abbrevvvvvvvvvvvo, as, avi, atum, are. Abkürzen.

Abbrevvvvvvvvvvvus, a, um. Abgekürzt.

Abbrevvvvvvvvvvvolo, as, avi, atum, are. Abkürzen.

Abbrevvvvvvvvvvvolus, a, um. Abgekürzt.

Abbrevvvvvvvvvvvolvo, is, vi, utum, ere. Abkürzen.

Abbrevvvvvvvvvvvolvus, a, um. Abgekürzt.

Abbrevvvvvvvvvvvus, a, um. Abgekürzt.

Abbrevvvvvvvvvvvvo, as, avi, atum, are. Abkürzen.

Abbrevvvvvvvvvvvvus, a, um. Abgekürzt.

Abbrevvvvvvvvvvvvolo, as, avi, atum, are. Abkürzen.

Abbrevvvvvvvvvvvvolus, a, um. Abgekürzt.

Abbrevvvvvvvvvvvvolvo, is, vi, utum, ere. Abkürzen.

Abbrevvvvvvvvvvvvolvus, a, um. Abgekürzt.

Abbrevvvvvvvvvvvvus, a, um. Abgekürzt.

Abbrevvvvvvvvvvvvvo, as, avi, atum, are. Abkürzen.

Abbrevvvvvvvvvvvvvus, a, um. Abgekürzt.

Abbrevvvvvvvvvvvvvolo, as, avi, atum, are. Abkürzen.

Abbrevvvvvvvvvvvvvolus, a, um. Abgekürzt.

Abbrevvvvvvvvvvvvvolvo, is, vi, utum, ere. Abkürzen.

Abbrevvvvvvvvvvvvvolvus, a, um. Abgekürzt.

Abbrevvvvvvvvvvvvvus, a, um. Abgekürzt.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvo, as, avi, atum, are. Abkürzen.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvus, a, um. Abgekürzt.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvolo, as, avi, atum, are. Abkürzen.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvolus, a, um. Abgekürzt.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvolvo, is, vi, utum, ere. Abkürzen.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvolvus, a, um. Abgekürzt.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvus, a, um. Abgekürzt.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvo, as, avi, atum, are. Abkürzen.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvus, a, um. Abgekürzt.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvolo, as, avi, atum, are. Abkürzen.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvolus, a, um. Abgekürzt.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvolvo, is, vi, utum, ere. Abkürzen.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvolvus, a, um. Abgekürzt.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvus, a, um. Abgekürzt.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvo, as, avi, atum, are. Abkürzen.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvus, a, um. Abgekürzt.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvolo, as, avi, atum, are. Abkürzen.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvolus, a, um. Abgekürzt.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvolvo, is, vi, utum, ere. Abkürzen.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvolvus, a, um. Abgekürzt.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvus, a, um. Abgekürzt.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvo, as, avi, atum, are. Abkürzen.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvus, a, um. Abgekürzt.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvolo, as, avi, atum, are. Abkürzen.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvolus, a, um. Abgekürzt.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvolvo, is, vi, utum, ere. Abkürzen.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvolvus, a, um. Abgekürzt.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvus, a, um. Abgekürzt.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvo, as, avi, atum, are. Abkürzen.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvus, a, um. Abgekürzt.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvolo, as, avi, atum, are. Abkürzen.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvolus, a, um. Abgekürzt.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvolvo, is, vi, utum, ere. Abkürzen.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvolvus, a, um. Abgekürzt.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvus, a, um. Abgekürzt.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvo, as, avi, atum, are. Abkürzen.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvus, a, um. Abgekürzt.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvolo, as, avi, atum, are. Abkürzen.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvolus, a, um. Abgekürzt.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvolvo, is, vi, utum, ere. Abkürzen.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvolvus, a, um. Abgekürzt.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvus, a, um. Abgekürzt.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvo, as, avi, atum, are. Abkürzen.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvus, a, um. Abgekürzt.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvolo, as, avi, atum, are. Abkürzen.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvolus, a, um. Abgekürzt.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvolvo, is, vi, utum, ere. Abkürzen.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvolvus, a, um. Abgekürzt.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvus, a, um. Abgekürzt.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvo, as, avi, atum, are. Abkürzen.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvus, a, um. Abgekürzt.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvolo, as, avi, atum, are. Abkürzen.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvolus, a, um. Abgekürzt.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvolvo, is, vi, utum, ere. Abkürzen.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvolvus, a, um. Abgekürzt.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvus, a, um. Abgekürzt.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvo, as, avi, atum, are. Abkürzen.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvus, a, um. Abgekürzt.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvolo, as, avi, atum, are. Abkürzen.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvolus, a, um. Abgekürzt.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvolvo, is, vi, utum, ere. Abkürzen.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvolvus, a, um. Abgekürzt.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvus, a, um. Abgekürzt.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvo, as, avi, atum, are. Abkürzen.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvus, a, um. Abgekürzt.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvolo, as, avi, atum, are. Abkürzen.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvolus, a, um. Abgekürzt.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvolvo, is, vi, utum, ere. Abkürzen.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvolvus, a, um. Abgekürzt.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvus, a, um. Abgekürzt.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvo, as, avi, atum, are. Abkürzen.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvus, a, um. Abgekürzt.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvolo, as, avi, atum, are. Abkürzen.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvolus, a, um. Abgekürzt.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvolvo, is, vi, utum, ere. Abkürzen.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvolvus, a, um. Abgekürzt.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvus, a, um. Abgekürzt.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvo, as, avi, atum, are. Abkürzen.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvus, a, um. Abgekürzt.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvolo, as, avi, atum, are. Abkürzen.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvolus, a, um. Abgekürzt.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvolvo, is, vi, utum, ere. Abkürzen.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvolvus, a, um. Abgekürzt.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvus, a, um. Abgekürzt.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvo, as, avi, atum, are. Abkürzen.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvus, a, um. Abgekürzt.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvolo, as, avi, atum, are. Abkürzen.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvolus, a, um. Abgekürzt.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvolvo, is, vi, utum, ere. Abkürzen.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvolvus, a, um. Abgekürzt.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvus, a, um. Abgekürzt.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvo, as, avi, atum, are. Abkürzen.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvus, a, um. Abgekürzt.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvolo, as, avi, atum, are. Abkürzen.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvolus, a, um. Abgekürzt.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvolvo, is, vi, utum, ere. Abkürzen.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvolvus, a, um. Abgekürzt.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvus, a, um. Abgekürzt.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvo, as, avi, atum, are. Abkürzen.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvus, a, um. Abgekürzt.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvolo, as, avi, atum, are. Abkürzen.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvolus, a, um. Abgekürzt.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvolvo, is, vi, utum, ere. Abkürzen.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvolvus, a, um. Abgekürzt.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvus, a, um. Abgekürzt.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvo, as, avi, atum, are. Abkürzen.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvus, a, um. Abgekürzt.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvolo, as, avi, atum, are. Abkürzen.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvolus, a, um. Abgekürzt.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvolvo, is, vi, utum, ere. Abkürzen.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvolvus, a, um. Abgekürzt.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvus, a, um. Abgekürzt.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvo, as, avi, atum, are. Abkürzen.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvus, a, um. Abgekürzt.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvolo, as, avi, atum, are. Abkürzen.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvolus, a, um. Abgekürzt.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvolvo, is, vi, utum, ere. Abkürzen.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvolvus, a, um. Abgekürzt.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvus, a, um. Abgekürzt.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvo, as, avi, atum, are. Abkürzen.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvus, a, um. Abgekürzt.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvolo, as, avi, atum, are. Abkürzen.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvolus, a, um. Abgekürzt.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvolvo, is, vi, utum, ere. Abkürzen.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvolvus, a, um. Abgekürzt.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvus, a, um. Abgekürzt.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvo, as, avi, atum, are. Abkürzen.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvus, a, um. Abgekürzt.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvolo, as, avi, atum, are. Abkürzen.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvolus, a, um. Abgekürzt.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvolvo, is, vi, utum, ere. Abkürzen.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvolvus, a, um. Abgekürzt.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvus, a, um. Abgekürzt.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvo, as, avi, atum, are. Abkürzen.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvus, a, um. Abgekürzt.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvolo, as, avi, atum, are. Abkürzen.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvolus, a, um. Abgekürzt.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvolvo, is, vi, utum, ere. Abkürzen.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvolvus, a, um. Abgekürzt.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvus, a, um. Abgekürzt.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvo, as, avi, atum, are. Abkürzen.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvus, a, um. Abgekürzt.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvolo, as, avi, atum, are. Abkürzen.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvolus, a, um. Abgekürzt.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvolvo, is, vi, utum, ere. Abkürzen.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvolvus, a, um. Abgekürzt.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvus, a, um. Abgekürzt.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvo, as, avi, atum, are. Abkürzen.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvus, a, um. Abgekürzt.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvolo, as, avi, atum, are. Abkürzen.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvolus, a, um. Abgekürzt.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvolvo, is, vi, utum, ere. Abkürzen.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvolvus, a, um. Abgekürzt.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvus, a, um. Abgekürzt.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvo, as, avi, atum, are. Abkürzen.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvus, a, um. Abgekürzt.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvolo, as, avi, atum, are. Abkürzen.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvolus, a, um. Abgekürzt.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvolvo, is, vi, utum, ere. Abkürzen.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvolvus, a, um. Abgekürzt.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvus, a, um. Abgekürzt.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvo, as, avi, atum, are. Abkürzen.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvus, a, um. Abgekürzt.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvolo, as, avi, atum, are. Abkürzen.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvolus, a, um. Abgekürzt.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvolvo, is, vi, utum, ere. Abkürzen.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvolvus, a, um. Abgekürzt.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvus, a, um. Abgekürzt.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvo, as, avi, atum, are. Abkürzen.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvus, a, um. Abgekürzt.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvolo, as, avi, atum, are. Abkürzen.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvolus, a, um. Abgekürzt.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvolvo, is, vi, utum, ere. Abkürzen.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvolvus, a, um. Abgekürzt.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvus, a, um. Abgekürzt.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvo, as, avi, atum, are. Abkürzen.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvus, a, um. Abgekürzt.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvolo, as, avi, atum, are. Abkürzen.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvolus, a, um. Abgekürzt.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvolvo, is, vi, utum, ere. Abkürzen.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvolvus, a, um. Abgekürzt.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvus, a, um. Abgekürzt.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvo, as, avi, atum, are. Abkürzen.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvus, a, um. Abgekürzt.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvolo, as, avi, atum, are. Abkürzen.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvolus, a, um. Abgekürzt.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvolvo, is, vi, utum, ere. Abkürzen.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvolvus, a, um. Abgekürzt.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvus, a, um. Abgekürzt.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvo, as, avi, atum, are. Abkürzen.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvus, a, um. Abgekürzt.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvolo, as, avi, atum, are. Abkürzen.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvolus, a, um. Abgekürzt.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvolvo, is, vi, utum, ere. Abkürzen.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvolvus, a, um. Abgekürzt.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvus, a, um. Abgekürzt.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvo, as, avi, atum, are. Abkürzen.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvus, a, um. Abgekürzt.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvolo, as, avi, atum, are. Abkürzen.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvolus, a, um. Abgekürzt.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvolvo, is, vi, utum, ere. Abkürzen.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvolvus, a, um. Abgekürzt.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvus, a, um. Abgekürzt.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvo, as, avi, atum, are. Abkürzen.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvus, a, um. Abgekürzt.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvolo, as, avi, atum, are. Abkürzen.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvolus, a, um. Abgekürzt.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvolvo, is, vi, utum, ere. Abkürzen.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvolvus, a, um. Abgekürzt.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvus, a, um. Abgekürzt.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvo, as, avi, atum, are. Abkürzen.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvus, a, um. Abgekürzt.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvolo, as, avi, atum, are. Abkürzen.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvolus, a, um. Abgekürzt.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvolvo, is, vi, utum, ere. Abkürzen.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvolvus, a, um. Abgekürzt.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvus, a, um. Abgekürzt.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvo, as, avi, atum, are. Abkürzen.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvus, a, um. Abgekürzt.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvolo, as, avi, atum, are. Abkürzen.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvolus, a, um. Abgekürzt.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvolvo, is, vi, utum, ere. Abkürzen.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvolvus, a, um. Abgekürzt.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvus, a, um. Abgekürzt.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvo, as, avi, atum, are. Abkürzen.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvus, a, um. Abgekürzt.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvolo, as, avi, atum, are. Abkürzen.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvolus, a, um. Abgekürzt.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvolvo, is, vi, utum, ere. Abkürzen.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvolvus, a, um. Abgekürzt.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvus, a, um. Abgekürzt.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvo, as, avi, atum, are. Abkürzen.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvus, a, um. Abgekürzt.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvolo, as, avi, atum, are. Abkürzen.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvolus, a, um. Abgekürzt.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvolvo, is, vi, utum, ere. Abkürzen.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvolvus, a, um. Abgekürzt.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvus, a, um. Abgekürzt.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvo, as, avi, atum, are. Abkürzen.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvus, a, um. Abgekürzt.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvolo, as, avi, atum, are. Abkürzen.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvolus, a, um. Abgekürzt.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvolvo, is, vi, utum, ere. Abkürzen.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvolvus, a, um. Abgekürzt.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvus, a, um. Abgekürzt.

Abbrevvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvvo, as, avi, atum, are. Abk

in langen und bloßen einfachen Spitzen auf kurzen Stielen, bei der wilden hingegen stehen sie auf den Spitzen der gabelförmig auseinander stehenden Zweige in kleinen ganz lockern Sträußern auf längern Stielen. Ihre Blumen haben eine besondere Gestalt, wegen der hinterwärts verlängerten Honigröhre, die einen Sporn vorstellt u. dergl. Die schwarzen im Augustmonat reifenden Saamen haben einen bittern oder doch bitterlichen Geschmack. Man bedient sich statt dieser oder der Blätter, der getrockneten Blumen in den Apotheken, wozu man die recht dunkelblauen, wilden, zahmen, einfachen und gefüllten zum Färben des Syrups und Essigs braucht. Der Rittersporn mit Ahornblättern, auch Läusekraut genannt, gibt den bekannten Artikel Staphisagria.

Ribesaltes, s. Muskateller.

Rizeeleinen, eine Art türkische Leinwand, welche aus der Stadt desselben Namens in ausserordentlicher Menge nach allen Gegenden am schwarzen Meere, und im ganzen türkischen Reiche ausgeführt wird. Man nennt sie auch Leinen von Trapezunt. Sie sind aus Flachs gewebt. Man schätzt die Ausfuhr dieser Waare auf eine halbe Million Piaster jährlich. Man hat dreierlei Sorten davon. Die feinste Sorte geht nach Konstantinopel, nach Aegypten und der barbarischen Küste, wo die Weibspersonen große Schleyer, Mervouetthes genannt, davon machen, mit denen sie sich zu umhüllen pflegen, wenn sie ausgehen. Die zweite Sorte findet besonders zu Konstantinopel und Aleppo Vertrieb; die dritte zu Bagdad, in Syrien, sowie auch zu Cairo, wo sie die Arabier häufig zu Hemden verbrauchen. Sie gelten auf der Stelle, nach Beschaffenheit ihrer Feine, 10 bis 30 Para, der türkische Pick.

Rizon, in Frankreich ein Gewebe von Gold und Silber. An demselben werden die Schlingen von Gold, die Blumen aber von Silber gemacht. Das Zeug wird besonders zu Lyon fabrizirt, und geht vornehmlich nach Spanien und dessen Kolonien. Es hat die Breite vom Grosdetours, und wird vorzüglich zu Westen und Unterkleidern der vornehmen Leute verbraucht. Halb-Rizon ist eigentlich das, was man frisirten Sammet nennt.

Rizzato, in Italien die frisirten Sammete.

Roannes, eine Art schneidende Werkzeuge für die Wundärzte, die besonders zu Chatellerault in Poitou verfertigt werden.

Roannes, heißen auch gewisse Sorten Gewebe von Leinen mit Baumwolle vermischt, die zu Roanne in Forez, eine Stadt, 12 Meilen von Lyon, gemacht werden. Sie bestehen in sogenannten Toiles rousses, oder gelbgrauen Geweben, die 7/8 Stab breit liegen, und besonders zu Betttüchern gebraucht werden; Toiles blaires, oder dünnen, einer Art Trillich, welche man nach Lyon schickt, um da ihre Zurichtung zu bekommen; Toiles rousses et blanches, graue und weisse, die man auch wohl Toiles de saint Jean nennt, sind 3/4 Stab breit; eine andere Art von 7/8 wird besonders zu Unterfutter unter Kleider gebraucht; endlich gibt es noch Colones rayées, oder streifige halb leinene und halb baumwollene Zeuge, die 3/4 bis 7/8 Stab breit liegen.

Rob oder Robb, in den Apotheken und Droguereihandlungen, ein dikker eingekochter Saft aus verschiedenen Pflanzen und ähnlichen Dingen. So hat man z. E. Hollunder-Mus od. Hollunder-Saft, Rob Sambuci; Quittensaft, Rob Cydoniorum; Wachholdersaft, Rob Juniperi; Schlehensaft, Rob Acaciae; Weintraubensaft, Rob de Agresto; Berberissaft, Rob Berberum; Kirschsaft, Rob Cerasorum; Attichsaft, Rob Ebuli; Maulbeersaft, Rob Mororum; Johannisbeersaft, Rob Ribium; etc.

Robbe, s. Seehund.

Roben, heißen seidene Kleider in ganzen Stücken, entweder von Atlas, Grosdetours oder Pecking, die glatten, gestreiften oder geblümten Grund haben, mit Seide, Gold oder Silber gestickt, oder mit dem Pinsel bemalt sind, zu Damenkleidern, Schlafröcken und so weiter, dienen. Man bringt sie aus

[illegible] [illegible] [illegible] [

Rochelles, eine Gattung Hanfleinen, die roh aus Beaufort und der umliegenden Gegend zu Markte gebracht wird. Die Kaufleute zu Rochelle schikken sie nach Donay auf die Bleiche, lassen sie da vollends zurichten, und führen sie hernach wieder nach den französischen Inseln aus. Auch nach Amerika überhaupt ist es ein guter Artikel.

Rocken, s. Roggen.

Rockstreifen, nennt man weisse streifige Kanevasse, die zu Krefeld und in andern Orten von Westphalen häufig verfertigt werden.

Rocou, s. Orlean.

Rodondos, span. lienços rodondos, weisse flandrische Leinen, die 3/4 bis 6/4 breit liegen, und vornehmlich nach Spanien ausgeführt werden. Sie führen jenen Namen, weil die Stükke walzenförmig zusammen gelegt sind. Gent liefert diese Waare in großer Menge.

Rodou, Roboul, oder Roudou, Gerbermirte, (Coriaria myrtifolia), ein Staudengewächs oder ein kleiner Baum, der an den Ufern der Bäche in Languedok, Provence und Katalonien wild wächst. Die Blätter werden zum Färben des Leders und mancher Zeuge gebraucht. Das Gewächs trägt Kernfrüchte; die Blätter stehen einander gegenüber, sind länglicht, ausgezähnt, und unterwärts rauh. Die Beeren und Saamen sind zusammenziehend, und werden in Dekokten gegen das Erbrechen angewandt. Der Saame, zu Pulver gemahlen, wird zum Gerben der Häute gebraucht.

Roemals, Romals, oder Roumals, sind baumwollene ostindische Schnupftücher, welche die holländische, französische, dänische ostindische Kompagnieen nach Europa zum Verkauf bringen. Holland liefert nachstehende Sorten: Feine rothe Roemals von Hougly, 1 1/8 Elle breit, in Stücken von 16 7/8 Ellen; diese gelten 6 7/8 bis 7 1/2 fl. Dergleichen blaue mit rothen Streifen, in Länge und Breite wie die vorstehenden, 6 bis 6 1/2 fl. Dergleichen ächt rothe, 1 Elle breit und 15 Ellen lang, gelten 6 1/4 bis 7 fl. Ordinaire rothe, 1 Elle breit und 15 Ellen lang, 4 3/4 bis 5 1/2 fl. Dergl. blau und weisse, dritte Sorte, 4 1/2 bis 5 fl. Dergleichen Sesterganty Jagernapour, wo ihrer 8 im Stück, und jedes 3/4 hält, 10 1/4 fl. Dergleichen 1 1/8 Elle haltend, 8 1/2 bis 9 fl. Dergl. von 1 Elle, 6 bis 6 5/8 fl. Esta Palicat, 8 Tücher im Stück, 1 1/4 Elle breit, 9 1/4 bis 10 fl. Dergl. gegitterte, indianische Sorte, Palicat, 8 aufs Stück, 5/4 breit, gelten 7 3/8 fl. Dergl. Jagernapour, 7 1/2 bis 8 fl. Dergl. Palicat, 1 1/8 Elle breit, 6 3/4 bis 7 fl. Dergleichen Jagernapour, zweite Sorte, 5 1/8 bis 6 fl. Dergleichen Palicat, 16 im Stück, 1 Elle breit, 13 1/2 bis 15 fl. Dergleichen Jagernapour, zweite Sorte, 12 fl. Feine Roemals, oder rothe Palicattücher, 10 im Stück, 5/4 breit, 28 bis 30 fl.

Die dänisch-asiatische Gesellschaft bringt zum Verkauf: Soot-Romals, 15 im Stück, 1 bis 1 1/16 Elle in der Breite. Dergl. Schop-Romals, 7 im Stück, 1 5/16 Elle im Quadrat. Soor-Romals, 15 im Stück, 1 5/8 Elle im Quadrat. Dergleichen 15 im Stück, nur 7/8 im Quadrat, u. s. w.

Roggen, (Secale, Siligo, Ador, Farrago, Frumentum), fr. le seigle, das bekannte Korn, welches zum Brodbacken angewandt wird. Man unterscheidet ihn in Winterroggen, der vor dem Winter gesäet wird, und in Sommerroggen, den man mit Frühlingsanfang säet; s. Korn. Es wird damit in den Häfen an der Ostsee, in den Niederlanden ꝛc., vorzüglich zu Danzig, Königsberg, Elbing, Hamburg, Altona, Lübeck, Bremen, Amsterdam ꝛc., ein sehr beträchtlicher Handel getrieben. Man unterscheidet den Roggen auch im Handel in zwei Hauptgattungen, in Winterroggen und Sommeroggen, wovon der letztere kleinere Körner hat, aber ein weisseres Mehl gibt.

Königsberg verschifft vom Roggen fünferlei Sorten. Die beste Sorte wird aus Weißrußland zugeführt. Die Körner von dieser sind groß, hellgelb, sehr mehlreich, gut trocken und rein. Die

darauf folgende iſt der Roggen aus Polen, der zwar auch trocken, rein und grobkörnigt iſt, aber nicht ſo ſchön von Farbe ausfällt. Eine dritte Art beſteht aus ungetrocknetem, der zwar grob von Korn, gut von Farbe, aber ſelten völlig rein iſt. Die vierte Sorte iſt das ſogenannte Amts- oder Bauerngut; dieſe wird am meiſten nach Dänemark verſchifft. Die fünfte und ſchlechteſte Sorte iſt diejenige, welche aus Tilſit und Inſterburg zugeführt wird. Die Bauern ſammeln dieſe. Man gebraucht ſie in guten Jahren nur zum Brantweinbrennen.

Königsberg handelt allen ſeinen Roggen nach Laſten von 56 1/2 Scheffeln. Die daſige Laſt gibt reichlich eine Laſt zu Amſterdam.

Memel liefert Roggen, der nicht zu verachten iſt. Doch ſteht er in der Güte dem Königsberger nach. Die Laſt des daſigen gibt 4000 bis 4200 Pfund in Holland.

Riga ſchickt Roggen nach Holland, Dänemark, Schweden und Hamburg. Der Rigaiſche Roggen iſt gut, doch zieht man ihm den ruſſiſchen und polniſchen vor. Ein gleiches gilt von dem, den Pernau verſchifft. 100 Rigaiſche Laſt, jede von 45 Loof, geben nicht völlig 99 Laſt in Holland.

Reval führt beſonders getrockneten Roggen nach Lübeck und Holland aus. Die Laſt von dieſem, welche 4000 dortige Pfund wiegt, gibt in Holland nur 3400 Pfund.

Bremen führt Roggen nach Holland, Frankreich ꝛc., aus. Die Laſt hält da 40 Scheffel, und 8 Bremer Laſt machen in Amſterdam 7 Laſt, 18 Mudden und 1 Scheepel.

Amſterdam handelt inſonderheit mit Roggen von Danzig, Elbing, Königsberg, aus Polen, Preußen und Pommern, von Stettin, Magdeburg, aus Archangel, Brabant und Flandern. Es verkauft ihn nach Laſten zu ſo und ſo viel Gulden von 28 Stübern. Eine Laſt zu Amſterdam hat 27 Mudden, 1 Mud 4 Scheepel, 1 Scheepel 4 Vierdevat. Die Laſt ſoll 4000 Pfund im Gewicht halten.

Hamburg handelt beſonders mit däniſchem braunen Roggen, mit Danziger braunem u. anderem, engliſchem, franzöſiſchem, holſteiniſchem, königsberger, oberländiſchem, mecklenburgiſchem, ſogenanntem moskowitiſchen, eigentlich ruſſiſchem getrockneten Roggen, mit rigaiſchem und vorländiſchem ꝛc. Alle dieſe Sorten werden da nach Laſten von 60 Faß contant in Kurant gehandelt. 10 Hamburger Laſt geben 11 in Holland, und eine Amſterdamer Mud hält 5449 franzöſiſche Kubikzoll. Das Ladungsmaas der Schiffe wird übrigens gemeiniglich nach Roggenlaſt beſtimmt. Aber die Laſt Roggen rechnet man beim Befrachten für 10 Procent leichter, als die Weizenlaſt.

Rognures, im franzöſiſchen Handel die Abſchnitzel von verſchiedenen Waaren, z. E. die von Karten, die von Tüchern, welche auch bouts et ouls ronds heißen, die vom Meſſing, die von Fellen und Häuten, welche in den Leimſiedereien angewandt werden, die vom Pergament, und die von behaarten Häuten (equais), deren ſich die Hutmacher bedienen.

Roheiſen, ſ. Eiſen.

Rohzucker, ſ. Zucker.

Röhrkraut, ſ. Löwenzahn.

Römiſche Bohnen, ſ. Wunderbaum.

Röm. Camillen, ſ. Camillen.

Röm. Coriander, ſ. Coriander.

Röm. Kümmel, ſ. Kümmel.

Röm. Neſſeln, ſ. Neſſeln.

Röm. Pappeln, ſ. Pappeln.

Röm. Quendel, ſ. Quendel.

Röm. Saiten, ſ. Saiten.

Röm. Salbey, ſ. Salbey.

Römiſche Seide, Seta della Romagna, wird theils roh, theils auch ſchon zugerichtet, über Genua, Venedig und Livorno zum Handel gebracht. Ein anſehnlicher Theil geht auch nach Marſeille. Die Tramſeide wird zu Droguets und andern dicken Zeugen verarbeitet.

Römiſcher Spick, ſ. Narde.

Römiſcher Wermuth, ſ. Wermuth.

Röthe, ſ. Färberröthe.

Röthelfarbe, (Ochra rubra factitia), iſt ein durch die Kunſt hervor-

gebrachter Farbartikel, welcher aus den Kiesen, woraus man den Vitriol ausgelaugt hat, erhalten wird. Man unterwirft nämlich das nach dem Auslaugen des Vitriols erhaltene Ueberbleibsel dem Schlämmen, zieht hernach, wenn der Sand und andere grobe Theile sich gesetzt haben, die im Wasser befindliche feine Erde ab, läßt dieselbe so lange stehen, bis sie zu Boden gesunken ist, trocknet sie dann, und brennt sie zuletzt im Ofen zu rother Farbe. Dieser Artikel wird an manchen Orten unter dem Namen rother englischer Erde verkauft, und dient den Oelmalern zum Anstreichen, den Tabaksfabriken zum Färben der spanischen Tabake, ꝛc.

Röthel, Röthelstein, Rothstein, Rothstift, (Rubrica fabrilis), fr. la rubrique, le crayon rouge, eine schwere, dunkelrothe Erde, eigentlich ein rother mit Thonerde vermischter Eisenkalk, der besonders in England und bei uns um Nürnberg gegraben wird. Die gemeine Art wird in der Medizin zum Blutstillen, wie auch von Tischlern, Zimmerleuten und Steinmetzen zum Bezeichnen ihrer Arbeiten gebraucht. Die feinere Gattung, welche sich spalten läßt, wird wie das Reißbley in Holz eingefaßt, oder in länglichten Stücken Schachtelweise zum Handel gebracht. Die Maler und andere gebrauchen es zum Zeichnen ꝛc. Der Rothstein wird Centnerweise verkauft.

Nürnberg versendet sehr viele Rothstifte, gefaßte und ungefaßte; von den in Holz gefaßten folgende Sorten: Nro. 6 zu 16 Dutzend; in Cedernholz bei Dutzend 3 Sorten; rheinischen Röthel aber bei Pfund.

Rohrcassien, s. Cassien.

Rohrschilf, (Arundo palustris), bringt aus der langen zasigten Wurzel viele gleiche, inwendig hohle Stengel und mit einer zarten Haut versehene Halmen mit scharfen Blättern und geähreter Blüte, welche einer Straußfeder ähnlich sieht. Es wächst häufig in stehenden Wassern und Teichen. Die Wurzel wird in der Arznei, besonders wider den Stein und die Gliederverrenkung gebraucht.

Rohr, spanisches, s. spanisch Rohr.

Rohrwein, Vin de Canne, nennt man den ausgepreßten Saft des Zuckerrohrs.

Rojalzucker, s. Zucker.

Roku, s. Orleans.

Rolette, oder auch Rollette, eine Art grober Batistleinen, die um Cortryk und Ypern in Flandern gewebt wird. Sie hält 3/4 Pariser Stab in der Breite, und 25 bis 30 Stab in der Länge. Ihr stärkster Verbrauch ist in den Niederlanden selbst.

Rollenbley, s. Bley.

Rolltabak, Stangentabak, s. Tabak.

Romals, s. Roemals

Rollmessing, s. Messing.

Romaine, s. Pigeon.

Roman, s. Schrift.

Romanée, s. Burgunderwein.

Romanella, im Königreich Neapel, in Terra di Lavoro, eine Art vorzüglich weisser Weizen.

Romanesco, ein schmackhafter italienischer Wein, der auf Monte malo, im römischen Gebiete, gewonnen wird.

Romanische Saiten, s. Saiten.

Rome-Sisteron, eine Sorte Schnupftabak, die man in Frankreich fabrizirt.

Rompen und Rumpennüsse, s. Muskatnüsse.

Rondelet, eine Gattung Segeltuch, die zu Abbeville in der Picardie gewebt wird. Der Stab davon gilt 18 bis 20 Sous.

Rondelette hat im französischen Handel mehr als eine Bedeutung. So versteht man darunter eine schlechte Floretseide, die auch den Namen Bourres, Strasses, u. s. w. führt; ferner eine Gattung Bretagnesleinen, die Rennes zum Handel schickt. Diese werden in Rondelettes fortes, u. Rondelettes fines unterschieden. Es ist eigentlich eine Art hanfener Segeltücher, wie sie auch in u. um Vitre in Bretagne verfertigt werden. Die Rondelettes müssen 24 Zoll breit liegen, und die Kette muß aus 16 Aufzuglängen von 40 Fäden gemacht seyn. Nach der Verordnung darf kein Flachs darunter kommen; s. auch Contailles.

Ronta, ſ. Toskaniſche Weine.

Roode Haantjes, eine Gattung der rothen Bourdeauxer Weine.

Roquemaure, ein guter rother Franzwein, welcher um der Stadt deſſelben Namens, im Kirchſprengel von Uſez am Rhoneſluß in Languedok, gewonnen, und über Cette und Avignon ausgeführt wird. Er iſt eine von den Sorten, die man in Deutſchland unter dem Namen des petit Bourgogne kennt. Zu Cette handelt man ihn in Demi-pieces von 35 bis 36 Veltes; zu Avignon nach Barals von 135 Pfund Nettogewicht.

Roquemaurſeide, eine feine Gattung franzöſiſcher Seide, die man zu Roquemaure in Languedok gewinnt. Sie wird zur Trame erſter Sorte, oder auch zu feiner Organſine verarbeitet.

Roquetin, eine Art Goldfäden, die im Fürſtenthum Dombes gemacht, und häufig in den Gold- Silber- und Seidenfabriken zu Paris, Lyon und Tours verarbeitet wird.

Roquevaire, ein vortrefflicher rother und weiſſer Provencerwein, der um dem Orte jenes Namens gebaut wird. Er hat einen angenehmen Muskatellergeſchmack, und eine ſtärkende Kraft, beſonders wenn er ſich gehörig abgelegen hat. Auch die getrockneten Trauben aus dieſer Gegend ſind weit und breit im Rufe.

Rosconnes, eine Gattung ſchmaler franzöſiſcher Creas- oder Créesleinen, die ihren Namen von Roscof (einem kleinen Hafen in Bretagne) führen, wo die Waare zuerſt gewebt worden iſt. Sie werden nun aber auch ſchon in mehreren Gegenden jener Provinz verfertigt, u. über Landerneau u. Morlaix nach Gascogne, Languedok, Bearn, Labour, Aunis, nach Spanien ꝛc., exportirt. Dieſe Leinwand ſoll, wenn ſie vom Stuhle abgenommen wird, 21 Zoll und 10 Linien breit, und durchaus von gebleichtem Garne gewebt ſeyn. Die feinſten Sorten werden Extraits, die darauf folgenden aber Fleurets premiere, deuxième, troisième und quatrième qualité genannt. Man ſchickt von derſelben Waare viel über Havre de Grace und Nantes in verſchiedene Länder, vornehmlich nach den franzöſiſchen und ſpaniſchen Pflanzörtern in Indien. Die Stücke halten 49 Aunes Provinzialmaas, oder 51 1/4 Pariſer Stab. — Die von Morlaix ſind in ganzen und halben Stücken, wovon die erſtern 100, die andern aber 50 Aunes halten.

Ehe die Waare zum Verkauf gebracht werden darf, muß ſie von drei Inſpektoren geſchauet und unterſucht worden ſeyn. Wenn ſie gut befunden iſt, wird ſie mit dem Stadtwappen geſtempelt, und in der Leinwandhalle zum Verkauf aufgelegt.

Rosa aquatica, ſ. Seeblume.

Rosa asinina, ſ. Pönie.

Rosa autumnalis, ſ. Pappel.

Rosa Junonis, ſ. Lilien.

Rosa sylvestris, ſ. Hagebutten.

Roſazer, ital. Roſaccio, ein angenehmer Wein, der im venetianiſchen Friaul, nicht weit von Aglar, gezeugt wird. Er findet im Lande ſelbſt ſeinen Verbrauch.

Roſe, (Rosa), fr. la rose, eine bekannte überaus angenehme und wohlriechende Blume, die uns ein dornigter Strauch, der Roſenſtock, liefert. Man zählt gar vielerlei Sorten von Roſen. Die vornehmſten darunter ſind: die gefüllte rothe Roſe, die holländiſche Centifolie, (la rose très double), die gefüllte gelbe Roſe, die weiſſe gefüllte Roſe, die fleiſchfarbene oder Incarnatroſe, die Monatroſe, die geſtreifte Monatroſe, die damascener Roſe, (la rose double de Damas), die gefüllte Biſamroſe, (la rose muscade double), die gefüllte Sammetroſe, die gefüllte Zimmetroſe, (la rose canelle double), die marmorirte Roſe, die Weltroſe, die röthliche Zukkerroſe, die rothe volle Provinsroſe, die purpurfarbene Provinsroſe u. ſ. w. Die Blätter von dieſen Blumen werden häufig in Apotheken, von Deſtillirern, Parfumirern u. drgl., verbraucht. Man zieht daraus ein Waſſer, das zu mediziniſchem Gebrauch, ſowie auch beim Putztiſch u. ſ. w. angewandt wird. Man macht davon Paſtillen, Konſerven, Küchlein, Morſchellen u. ſ. w.

Mit Roſenwaſſer wird nach China,

Persien und vielen Gegenden im Morgenlande, ein wichtiger Handel, theils von den asiatischen Völkern selbst, theils von den dahin schiffenden Europäern getrieben. Die erstern laden ganze Schiffe voll von diesem Artikel zu Bender-Abassi und in andern Häfen Persiens.

Mit Rosen von Provins wird in unserm Welttheile, nach fremden Ländern am stärksten gehandelt. Man führt sie bis nach Indien aus, und erhält da in manchen Gegenden Gold in gleichem Gewicht dafür. Man zieht zwar auch anderswo Provinsrosen, allein die vorzüglichste Sorte erhalten wir doch noch immer aus Provins, einer Stadt in Brie, vermuthlich, weil die Leute da das Trocknen am besten verstehen mögen, wovon die Kraft und Dauerhaftigkeit der Blätter abhängt.

Man unterscheidet die Provinsrosen aus Brie in grobe Sorte und in Mittelsorte. Beide müssen recht dunkelroth von Farbe seyn, sammetartig sich anfühlen, wohl getrocknet, und von angenehmem Geruch seyn. Man muß sie vor säuerlichen Dingen bewahren, wenn sie die schöne Farbe nicht verlieren sollen, und an trockenen Orten aufheben. Auch thut man wohl, wenn man sie recht fest zusammenballt, und gleichsam preßt, so daß die Luft nicht eindringen kann, damit sie nicht auswittern. Geschieht das, so kann man sie leicht 12 bis 18 Monate lang in ihrer völligen Kraft erhalten.

Wir bekommen von Provins weisse und rothe Rosenkonserven, wie auch eine flüßige Rosenkonserve, der man große Kräfte bei Herz- und Magenweh, und ähnlichen Uebeln, zutraut. Der Rosenhonig von diesem Orte wird für den vorzüglichsten in ganz Europa gehalten.

Roseaux, im Französischen das spanische Rohr, oder Stuhlrohr. Es kommt hiervon viel von Faro in Portugal zum Handel. Man handelt es bei 100 Pfund.

Rose-cran, eine Gattung gezogener Tischzeuge, welche hie und da in der Picardie gewebt wird.

Rosée, in Frankreich ein feiner und klarer ostindischer Katun, oder eigentlich ein Nesseltuch, das man aus Bengalen zum Handel bringt. Man nennt diese Art Zeug auch Chabnam. Sie liegt 2/3 bis 3/4 Stab breit; die Stücke halten 16 Pariser Aunes.

Rosenkränze, s. Paternoster.

Roselinnen, im deutschen Leinwandhandel die osnabrückische Leinwand.

Rosenholz, Rhodiserholz, (Lignum Rhodinum, Agallochum forte), fr. le bois de rosier. Unter diesem Namen erhalten wir zweierlei Sorten Holz zum Handel. Die eine, welche die Antillen liefern, und in Menge nach Frankreich und England geht, besteht in grossen Stücken, und wird vorzüglich zu allerhand Tischler- und Ebenistenarbeiten angewandt. Dieß Holz riecht durch und durch wie Rosen, und sieht gelb oder braungelb aus. Eine andere Art ist diejenige, welche man von den Inseln Rhodus und Cypern, so wie auch aus mehreren Gegenden in der Levante bringt. Sie scheint mehr die Wurzel als vom Stamme des Baumes zu seyn, denn sie besteht aus ungleichen, höckerigten, verdrehten Stücken, weswegen sie auch Rosenwurzel (Radix rhodia oder rosea), genannt wird. Diese Sorte liefern die Holländer. Es ist ein hartes dichtes Holz, das voller Oel steckt, und durch und durch nach Rosen riecht. Wenn man es im Munde käuet, gibt es einen bitterlichen Geschmack. Die äussere Rinde sieht weißlich aus, das innere Holz aber ist gelb. Man braucht es zum Anmachen des Puders, zu Räucherwerk und Parfumericen. Auch wird hieraus das Rosenholzöl, (Oleum ligni rhodii), bereitet. Dieß Oel hat, so lange es frisch ist, eine weisse Farbe, und ist dünne, wie Baumöl; wenn es aber alt geworden ist, so verdickt es sich, und nimmt eine dunkle weniger angenehme Farbe an.

Rosenlorbeer, s. Oleander.

Rosenpappeln, s. Pappeln.

Rosenschwamm, Schlafkunz, (Fungus Cynosbati), franz. l'éponge d'églantier, eine Art von Auswuchs, welcher durch den Stich eines gewissen Insekts an den Zweigen der wilden Rosenstöcke oder Hagebuttensträucher entsteht. Dieser Rosenschwamm gibt einen starken Geruch wie Saffran, und wird

als ein gutes Mittel wider allerhand ſchmerzhafte Zufälle des Körpers gebraucht.

Roſenzinn, iſt eine Zinnprobe von 15 Pfund Zinn und 1 Pfund Bley, die beſonders im Brandenburgiſchen und in einigen ſächſiſchen Ländern, ſtatt des engl. Zinns oft zu allerlei Arbeiten gebraucht wird.

Roſereaux im franzöſiſchen Handel die Hermelinfelle, welche aus Rußland, beſonders aus Archangel und St. Petersburg, geholt werden. Man handelt ſie nach Zimmer von 40 Stück oder 20 Paar.

Roſes, kleine Zeuge von Seide, Wolle und Leinen, mit roſenförmigen Muſtern, die zu Amiens von den Hauteliſſe-Fabrikanten gewebt werden. Sie ſind 1 1/2 Fuß und 1 Zoll des Königsfußes breit, und 20 1/4 bis 20 1/2 Stab lang.

Roſettas ſind ſtarke, ſteife, bunte und glänzende wollene Stoffe, auf Atlasart mit eingewirkten Blumen, Spizzen oder Streifen, gegen 30 Yards lang und 15 bis 16 Zoll breit, aus den engl. Manufakturen zu Norwich, die zum Gebrauch der Landleute hauptſächlich nach Holland gehen.

Roſette, hat in Frankreichs Kommerz unterſchiedliche Bedeutung. Erſtlich verſteht man darunter eine röthliche Kreidenerde, z. E. die von Aramante, eine Zuſammenſetzung von rouenſchem Weiß und Tinktur aus Rothholze. Zweitens, eine Art Saftgrün oder Blaſengrün. Drittens, die rothe Buchdruckerfarbe. Viertens, das gahrgemachte und geläuterte Kupfer, welches ohne weiters verarbeitet werden kann. Fünftens, eine Gattung gezogener Tiſchzeuge, die in Flandern und Niedernormandie gewebt wird; man nennt dieſe auch petite Veniſe, oder Roſette perlée.

Roſinen, fr. Raiſins, ital. Uva, ſpan. Paſſas oder Paſſarillas, heißen Weinbeeren, die entweder an der Sonne getrocknet ſind, und ſüß ſchmecken, oder im Ofen gedörrt, und einen etwas ſäuerlichen Geſchmack haben. Die erſtern heiſſen Zibeben, die andern aber Corinthen. Von den erſtern gibt es unterſchiedliche Sorten. Calabreſer-Roſinen ſind feite Beeren von ſehr gutem Geſchmack, die in Menge von Belvedere zum Handel gebracht werden. Sie ſind an dünnen Fäden gereihet u. in Fäßchen von 90 bis 100 Pfund eingeſchlagen. Die meiſten von dieſer Art erhalten wir über Livorno, Trieſt und Marſeille.

Spanien liefert eine auſſerordentliche Menge dieſer Waare zum Handel. Die Roſinen werden in dieſem Lande gemeiniglich aus den beſten Trauben zubereitet; doch nimmt man vorzüglich ſolche dazu, die nicht Saft genug haben, um Wein zu geben. Die ſchönſten und meiſten erhält man aus den Weinbergen bei Velez Mallaga, um dem Dorfe Gualchos, die geringern aus Valencia. Die vorzüglichſten ſind die mallagaiſchen Muskatellerroſinen. Die darauf in der Güte folgen, ſind die aus Granada, welche unter dem Namen Paſſerillas de Sol in dieſem Wörterbuche näher beſchrieben werden.

Paſſerillas de Leria ſind die in einer Lauge von Weinreben-Aſche eingetunkten. Sie werden um Alicante zubereitet, und am ſtärkſten nach den Ländern im Norden verſchickt. Unterwegs vollendet die kalte Luft ihre Härtung, ſo daß bei der Ankunft jede Traube einem Zuckerkuchen ähnlich iſt. Die köſtlichſten ſind die Tropfroſinen. Es werden nämlich die beſten Trauben ausgeſucht, in heiſſer Mittagsſonne abgeleſen, und in verkalkte Töpfe gelegt, die man ſogleich verkittet. Dieſe Sorte iſt auch die theuerſte. Ein ſolcher Topf hält 1 Arroba oder 25 Pfund ſpaniſch im Gewicht.

Die beſten ſpaniſchen Roſinen, welche man Pickroſinen, Pickzibeben, oder lange Roſinen nennt, ſehen ſchön fleiſchigt und bläulicht von Farbe aus, und haben dabei einen angenehmen honigſüßen Geſchmack. Sie ſind in Fäßchen gepackt, die 2, 4 oder 6 Arrobas im Gewicht halten ſollen. Es hält aber ein Fäßchen Roſinen von 4 Arrobas eigentlich 7 Arrobas oder 1 3/4 Quintal, und eines von zweien, 3 1/2 Arrobas ꝛc. Man verkauft die mallagaiſchen Roſi-

nen zu Hamburg mit 1 Procent Gutgewicht und 10 Procent Tara.

Die ſchlechtere Gattung ſpaniſcher Roſinen iſt zwar noch größer von Beeren, als die vorhergehende, aber nicht ſo gut und ſchmackhaft. Dieſe ſind lichtgrau von Farbe, ſtenglicht, und werden in Körben verfahren. Sie gehen am häufigſten nach Holland und Hamburg. Eine Carcha ſolcher Roſinen enthält 2 Körbe oder Cabaſſes oder 7 Arrobas.

Frankreich ſchickt mehrere Sorten Roſinen zum Handel. Die ſogenannten Raiſins de Carne kommen aus Languedok und Provence. Sie werden nach den Weinbergen, wo man ſie gewinnt, auch noch anders benannt. Man nennt ſie Jubis, Piccardans, Muskatellerroſinen u. ſ. w.

Die Zubereitung der Jubis geſchieht auf folgende Weiſe: Wenn man ſieht, daß die Beeren die gehörige Reife erlangt haben, ſo löſet man ſie ab, und taucht ſie in heiſſes Laugenwaſſer ein, welches aus Sodaſalz bereitet wird. Hernach legt man ſie auf ſauber geflochtene Hürden in die Sonne zum Trocknen hin, und wendet ſie von Zeit zu Zeit um. Wenn ſie gehörig trocken ſind, ſo packt man ſie in länglichte Käſtchen von weiſſem Holze, die 17 bis 40 Pfund im Gewicht halten, und hebt ſie auf. Dieſe Gattung iſt licht von Farbe, glänzend, und hat einen lieblichen und zuckerſüßen Geſchmack. Diejenige Sorte, welche nur 17 bis 18 Pf. wiegt, nennt man Caſſetins, die noch einmal ſo ſchwer ſind, aber Quarts. Die neueſten und fleiſchigſten ſind die beſten. Man zieht ſie aus Provence, inſonderheit von Roquevaire, Auriol ꝛc.

Piccardanroſinen gleichen jenen ziemlich, ſind aber kleiner und nicht ſo markigt. Man bekommt ſie in länglichten Kiſten von Fichten- oder Tannenholz, die 80 bis 100 Pfund ſchwer ſind, aus Languedok.

Raiſins Muscats, ſind Beeren von mittlerer Größe, die aber einen vortrefflichen Geſchmack haben. Sie kommen vornehmlich von Beziers und Frontignan in Languedok. Man verſchickt ſie an Ort und Stelle in kleinen Schachteln von 5 bis 15 Pfund im Gewicht.

Noch andere franzöſiſche Roſinen erhält die Handlung von Toulon, Aubagne, Pezenas u. ſ. w.

Die Levante liefert uns eine Menge Zibeben. Die bekannteſten ſind die ſmyrniſchen, welche in Fäſſern von ein paar hundert Pfunden ſehr häufig über Marſeille, Venedig, Genua, Livorno u. Trieſt zum Handel kommen. Dieſe werden beſonders in Oberdeutſchland, in den öſterreichiſchen Provinzen u. in Italien abgeſetzt. Man unterſcheidet die ſmyrniſchen Roſinen auf der Stelle in ſchwarze Sorte, und rothe Karabuno.

Die von Lipari ſind ſchlechter und wohlfeiler, auch in kleineren Gebinden, die nur etwa 200 Pfund im Gewicht halten.

Raiſins de Damas, ſind platte lange Roſinen, von der Größe eines Fingergliedes, die aus Syrien, beſonders von Damask zum Handel gebracht werden. Wir erhalten ſie in leichten halbrunden Schachteln von Tannenholz, die 15 bis 60 Pf. enthalten. Sie werden in Apotheken verbraucht.

Gute Roſinen müſſen überhaupt neu, ſchön groß und fleiſchigt, nicht dürr, nicht beſchlagen oder ſchimmligt ſeyn. Von kleinen Roſinen gibt der Artikel Corinthen Auskunft; ſ. auch Angola, Belveder, Cometta, Damaſceniſche Roſinen, Paſſerillas, Paſſerine, Piccardans und Panſes.

In Schiffsfracht rechnet man 22 Fäßchen lange Roſinen von Mallaga, jedes von 8 Arrobas; 32 dergl. von 6 Arrobas; 44 dergl. von 4 Arrobas; oder 50 Körbe dergleichen Roſinen, für eine Laſt.

Roſmarin, (Rosmarinus officinalis), fr. le romarin, ein bekanntes wohlriechendes und nutzbares Gewächs, das beſonders in den ſüdlichen Gegenden von Europa häufig wächſt, in Deutſchland aber nur in Gärten gezogen wird. Es gibt davon unterſchiedliche Sorten, nämlich Rosmarin mit ſchmalen Blättern, Rosmarin mit ſchmalen verſilberten Blättern, Rosmarin mit breiten Blättern, mit vergoldeten Blättern ꝛc. Aller Rosmarin hat einen gewürzhaf-

ten, bittern und ſcharfen Geſchmack, und wird nicht nur in der Küche und in den Liquörbrennereien, ſondern auch in der Medizin, wegen ſeiner trocknenden, zertheilenden und zuſammenziehenden Kräfte gebraucht. Die Parfumierer und Brantweinbrenner ziehen davon allerhand ſtarke und wohlriechende Eſſenzen, Waſſer, Oele, Salze u. drgl. ab. Auch mit der Blüthe und mit dem Samen wird Handel getrieben.

Am ſtärkſten kommen die getrockneten Blätter aus Spanien, inſonderheit von Mallaga und aus Italien zum Handel. Zu Hamburg gibt man auf den Rosmarin in großen Ballen, 6 Procent Tara und 1 Procent Gutgewicht; auf den in Körben 4 bis 6 Pfund, und 1 Procent Gutgewicht. Man handelt dieſe Waare bei 100 Pfund contant in Kurant. Zu Amſterdam gibt man auf den Korb oder Kabas Rosmarin, 6 Pfund Tara, 2 Procent Gutgewicht, und 2 Procent Sconto für prompte Bezahlung.

Rosmarinöl oder Quinteſſenz, iſt ein weiſſes klares Oel von durchdringendem Geruch, das durch Hülfe des Feuers aus den Blüthen u. Blättern des Rosmarins gezogen, und von Montpellier, Avignon und Venedig zum Handel gebracht wird. Dies handelt man Pfundweiſe.

Rosmarinäpfel, eine Art ſchöner und ſchmackhafter Tyrolerfrüchte, die man aus den welſchen Conſinen in Tyrol, beſonders von Botzen, Roverit, Trient, Gorgnano, Lemone u. ſ. w. zum Handel ſchickt.

Roß, ſ. Pferd.

Roßaloe, ſ. Aloe.

Roßkäſten, ſ. Kaſtanien.

Roßkümmel, ſ. Kümmel.

Roßleder, ſ. Pferd und Leder.

Roßleinen, ſ. Leinewand, Cavailhos und Cavallinen.

Roßmünze, ſ. Münze.

Roßpappeln, ſ. Pappeln.

Roßpflaumen, ſ. Pflaumen.

Roßſchwanz, ſ. Katzenſchwanz.

Roßſchwefel, ſ. Schwefel.

Roſſoli, Roſoglio, ein ſtarker Brantwein, der von Wein, dem Kraute Sonnenthau (ros solis) und allerhand andern Pflanzen, Früchten, Gewürzen ꝛc., abgezogen, ſüß gemacht, u. hernach verſchiedentlich gefärbt worden iſt. Italien liefert uns die beſten und vorzüglichſten Sorten zum Handel; beſonders Turin, Neapel, Bologna, Trieſt und Udine. Trieſt ſchickt allein jährlich mehrere tauſend Eymer nach Deutſchland, Polen, Rußland u. Norden überhaupt. Der Artikel iſt in ganzen, halben oder viertel Flaſchen, die mit Schilf umflochten werden. Er wird in Kiſten und Sortimentsweiſe geliefert. Man unterſcheidet ihn in feine Sorte, worunter Maraschino, Vaniglia, Alchermes, Ananas und noch einige andere Rosogli zu verſtehen ſind, und in mittlere und ordinaire, als parfait Amour, Persicchino, Mandole amare, Cumio, Chiaretto di Francia, Aranci agri, Cedri, Canella, Caffe, Garoffoli, Canella bianca, Finocchio, Ginepro, Calamo aromatico, Pepe, Zenzero, Cardamome, Polacchino, Anisi, Coriandole, Macis, Badiano etc. Der Roſſolio wird zu Trieſt mit 3 Procent Sconto gehandelt. Die beſten Fabriken dieſer Art ſind die der Gebrüder Simonetti zu Udine, Antonio Roſſetti, Sandri, Baletti, Meneghini und Cavalli zu Trieſt, Carſeniga zu Zara im venetianiſchen Dalmatien, und einige andere zu Venedig und Bologna.

Ros solis, ſ. Sonnenthau.

Roſſamaki, ſ. Vielfraß.

Roſſwall, ſ Juchten.

Roſtſtahl, ſ. Stahl.

Rotang, ſ. Rotting.

Rothbuche, ſ. Buche.

Rothe Bruſtbeeren, ſ. Bruſtbeeren.

Rothe Erde, ſ. engliſch Braunroth.

Rothe italieniſche Erde, eine Malererde, die um Spannochia im Toskaniſchen gegraben, und zum Handel gebracht wird.

Rothe Pezzette, ſ. Pezzette da tingere.

Rother Adianth, ſ. Adianth.

Rother Bolus, ſ. Bolus.

Rothe Rüben, rother Mangolt, (Beta rubra), fr. la bette rave, ein bekanntes Gewächs, das in unſern Gärten gezeugt, und beſonders in der Küche und

zum Salat verbraucht wird. Der aus der Wurzel wird zuweilen in der Medizin wider Kopfweh, Schnupfen u. s. w. verschrieben.

Rother Steinbrech, s. Steinbrech.

Rother Wiederthon, s. Wiederthon.

Rothfuchs, s. Fuchs.

Rothgünzel, s. Günzel.

Rothholz, s. Brasilienholz.

Rothkorsten, s. Käse.

Roth Mengelwurz, (Rumex rubens, Lapathum sanguineum, ein wildwachsendes Kraut, dessen Blätter einen blutrothen Saft geben. Der Same hiervon wird in der Medizin gebraucht.

Rothscheer, Rothschar, in Norwegen der erst gesalzene und hernach getrocknete Dorsch oder Kabeljau. Ausserdem, daß man ihn in Sortimente, z. E. in Bremer, Lübsch, Holländisch eintheilt, wird auch noch jede in Höckerfisch, Mittelfisch und Kleinfisch unterschieden. Der Fisch wird der Länge nach aufgerissen, ausgeweidet, gewaschen, gesalzen, und hernach auf dazu eingerichteten Gestellen getrocknet.

Rothstein, s. Röthel.

Rothstifte, fr. la rubrique, le crayon rouge, bekannte Werkzeuge zum Zeichnen und Schreiben, die in den Bleystiftfabriken verfertigt werden. Man unterscheidet sie in englische starke Sorte, die in Cederholz eingefaßt ist, und für Zeichner dient; in dünnere mit Spitzen und ohne Spitzen; und in weiß Holz eingefaßte, von starker und schwacher Art. Man handelt sie bei Dutzenden; s. Röthel.

Rotting, Rottingen, Rotang, fr. Rottins. Hierunter versteht man im Handel eben so wohl die Stockröhre, als auch das Bundrohr, welches aus Ostindien, Portugal ꝛc. geholt, und von Stuhlmachern, Webern u. dergl. angewandt wird. Man handelt das letztere bei 100 Pfund, die Handrottinge aber Stückweise, oder nach Cavelingen; s. Spanisch Rohr.

Rotulae, in Apotheken allerhand zubereitete Küchlein, besonders für Kinder. Von diesen sind die gebräuchlichsten Rotulae cephalicae, dem Haupt dienliche, Dia Ireos simpl., von Violenwurz, Rotulae lumbricos necantes, Wurmküchlein u. s. w.

Rouens, Toiles de Rouen Rouanische Leinen, heißen unterschiedliche Gattungen französischer Leinwande, die in ausserordentlicher Menge in und um Rouen in der Normandie gewebt, und häufig nach Spanien, Italien, den kanarischen Inseln u. s. w. verschifft werden. Sie bestehen hauptsächlich in fünferlei Arten, nämlich:

1) In sogenannten Fleurets plancards, die in den vorigen Elections Conteau-de-Mer, Lisieux und Brenay gewebt werden. Die Weinhändler zu Rouen kaufen sie auf den Märkten zu St. Georges ein, assortiren sie mit den sogenannten Kofferleinen von Evreux und Louviers, und schicken sie hernach zugerichtet nach Spanien und den Kolonieen.

2) In sogenannten Toiles fines, zu Hemden und Schnupftüchern dienlich.

3) In Segeltüchern und Packleinen.

4) In gestreiften und gewürfelten Leinen.

5) In sogenannten Toiles brunes, zu Unterfutter der Kleider, die in den ehemaligen Elections von Rouen Caudebec, Arques und Montiolliers gemacht werden.

Ausser diesen kommen unter dem allgemeinen Namen rouensche Leinen zum Handel:

Halbweisse 7/8 breite Hausleinen, in Stücken von 20 bis 80 Aunes, im Preise zu 30 bis 50 Sous.

Weisse Rouens-Senlis, 2/3 Stab breit, und 30 bis 32 Stab lang, im Preise zu 50 bis 80 Sous.

Assortirte Coutils oder Zwillichte, 2/3 Stab breit, durchaus von Garn, in Stücken verschiedener Länge, im Preise zu 40 bis 50 Sous.

Guingas, 9/16 Stab breit, von ordinairem Garn, im Preise zu 13 Sous.

Fünf Achtel breite sogenannte Toiles fil d'épreuve, ganz von Garn, zu 29 Sous.

Dergleichen von Garn mit Baumwolle vermischt, zu 36 bis 37 Sous.

Aechtgefärbte 1/2 Stab breite, zu 18 Sous im Preise.

Milchweiſe Königleinen, in Stükken von 20 bis 60 Stab, im Preiſe zu 54 bis 84 Sous.

Sogenannte Raumois Packleinen, 15/16 Stab breit, zu 19 bis 20 Sous.

Fougeres Packleinen, auch Hallefougeres, zu 14 bis 18 Sous.

Halles de Dinan, zu 19 bis 20 S.

Ordinaire Combourgs, zu 19 S.

Bazonge-Combourgs, zu 21 S.

St. Georgeleinen, zu 25 S.

Vimoutiers, zu 29 S.

Rouenſche Blancards, die nach 100 Ellen zu 151 Liv. m. o w. gehandelt werden.

Drei Viertel breite Brins, zu 24 Sous.

Sieben Achtel breite ditto zu 28 S.

Sogenannte Grosforts, zu 21 S.

Siamoiſe, mit weiſſem Grunde, 3/4 Stab breit, oder auch 7/8, zu 30 bis 36 Sous.

Die Ballen rouenſcher Leinen führen zum Zeichen an den Seiten das Wappen der Stadt, und unter demſelben die Buchſtaben F B. Rouen B F., bei den Blancards und Fleurets. Und C. Rouen B. F., iſt das Zeichen der Koferleinen. Das eine und das andere iſt mit Oel und Schwärze aufgedruckt.

Man macht die rouenſchen Leinen jetzt ſehr häufig in Deutſchland, beſonders im ſchleſiſchen Gebürge, in Sachſen und Böhmen nach. Die deutſchen Rouens ſind 3/4 Ellen breite Leinen in Stücken von 84 Ellen. Sie ſind zwar nur eine ordinaire, aber ſehr gangbare Leinwand, die in großer Menge in Holland, zu Hamburg, Cadix und Livorno Abgang findet.

Die Städte in der Lauſitz liefern etwas feinere Sorten, aber von derſelben Breite, Länge und Zurichtung, welche gleichfalls nach den vorgenannten Gegenden ausgeführt werden. In Frankreich und Spanien nennt man die deutſchen Arten Rouens contrefaits.

Rovezzano, ſ. Toskan. Weine.

Rouge d'Inde, auch terre de Perse, in Frankreich das engliſche Braunroth, eine Art Colcothar's.

Rouleau, ſ. Bänder.

Rouleaux de Beaujeu, eine Gattung roher Franzleinen, die in Beaujolois gewebt und nach verſchiedenen Gegenden ausgeführt wird. Sie liegt 7/12 Pariſer Stab breit, und iſt in Stücken von ungleicher Länge. Der meiſte Handel hiermit geſchieht zu und über Lyon.

Rouſſelet-Birnen, fr. poires de rousselet, eine Art vortrefflicher Franzbirnen, die von Chinon in Touraine und Rheims in Champagne zum Handel gebracht werden. Man ſetzt davon eine Menge, ſowohl in Frankreich ſelbſt, als auch in der Fremde ab. Die von Rheims ſind entweder kunſtmäßig getrocknet, oder auch in Zucker eingelegt. Die vorzüglichſten ſind die ſogenannten gros Rouſſelets von Rheims. Dieſe ſchickt man bis nach Koſtantinopel, Oſtindien u. ſ. w.

Rouſſet, ein ſtarker aber doch angenehmer Provencerwein, der beſonders nach Italien ausgeführt wird.

Rouſſillonweine, heißen im Allgemeinen die Weine aus der Provinz deſſelben Namens. Das Land liefert vortreffliche Sorten, die ſich wohl halten, und gut zu Waſſer und Lande verführen laſſen. Die beſten Gewächſe zu dieſer Abſicht ſind die von Bair, Tormilla,, Salces, Riveſaltes, Spira, Collioure, Bagnols, Parcous, St. André und andere mehr.

Die rothen Sorten ſind dick, gedeckt, von ſchöner Farbe, und vertragen ſich mit jedem andern Weine, dem man ſie beimiſchen will; daher bedient man ſich ihrer vielfach zum Verſchneiden, Färben und Verbeſſern anderer Sorten.

Die rothen ordinairen Weine, welche den Transport ſehr gut auszuhalten pflegen, ſind größtentheils für die amerikaniſchen Kolonieen beſtimmt, auch verſchneidet man ſie mit Mittelſorten rother oder weiſſer Weine, um ihnen mehr Stärke, Farbe und Reife zu geben. Die Kommiſſionaire auf der Stelle verlangen, daß dieſe Weine ſehr gedeckt und ſtark ſeyn ſollen: zu dieſem Ende läßt man ſie 6, 8, auch wohl 10 Tage lang im Gährbottig ſtehen, welches ſie dick und dunkel macht. Der Preis dieſer Weine an Ort und Stelle iſt äuſſerſt

gering, indem man sie, nach der Beschaffenheit der Lese, für 10, 12 bis 15 Liv., die Charge von 128 Pinten einkaufen kann.

Von denselben Trauben, wenn sie ausgesucht und abgelesen sind, und etwa 3 bis 4 Nächte im Gährbottig gestanden haben, macht man einen hellern u. leichtern Wein, der nach 3 Jahren vortrefflich wird, und noch mehr, wenn er bis ins vierte und fünfte Jahr liegt. Diese Sorte gilt schon 30, 36 bis 40 Livres.

Ein besonderer Wein ist der sogenannte Grénache. Dieser ist im ersten Jahre dick, sehr dunkelroth, saftreich, und gleicht dem dicken Alicantenwein. So wie er aber älter wird, verliert er die Farbe; in seinem dritten Jahre gleicht er dem Tinto de Rota. Wenn er endlich 6 bis 7 Jahre gelegen hat, so hat er die Farbe und den Geschmack des berühmten Capweines. Diese Sorte gilt, wenn sie von einem guten Gewächs ist, die Trauben wohl gewählt sind, und der Wein gehörig behandelt worden ist, neu, 24 bis 30 Liv.; die 4 Jahre alten Weine aber kosten 60, 70, 80, auch wohl 100 Livres, die Charge wie oben.

Der köstlichste und delikateste unter allen weissen Weinen, die Roussillon hervor bringt, ist der Maccabeo. Dieser hat den Namen von spanischem Gelege jenes Namens, das man mit bestem Erfolge dort in der Provinz, besonders um Salces, eingeführt hat. Der Wein hat starke Aehnlichkeit mit den ungarischen Weinen, und gleicht etwas dem berühmten Tokayer. Er wird zu 120 bis 130 Livres verkauft.

Muskateller von Rivesaltes wird meistentheils schon zur Zeit der Lese für 90, 100 bis 150 Livres begierig weg gekauft.

Es gibt auch noch mehrere andere Sorten guter Weine in diesem Lande, z. E. die von Prevouille, Salces ꝛc., die etwa 50 bis 60 Livres gelten. Die ordinairen weissen Weine, welche ebenfalls einen angenehmen und lieblichen Geschmack haben, werden in der Provinz verbraucht. Die dasigen Weine werden von Perpignan, dem neuen Hafen von Vendres, und Marseille verschifft.

Die Unkosten für die Gebinde und der Transport bis zur Einschiffung in dem Hafen von Vendres kommen zusammen nicht höher als 2 Sols und 2 Deniers in französischem Gelde für die Pinte oder Bouteille zu stehen, und die aus dem vorgedachten Hafen bis nach Hofleur oder Rouen, 1 Sol und 6 Deniers, also überhaupt auf 3 Sols und 8 Deniers. Etwa eben so viel können die Unkosten, wenn die Waare bis London geht, betragen. Die ordinairen Weine dieser Provinz, welche sich am besten transportiren lassen, sind die von Banguls, Collioures, Baras, Espira, Peirestortes, Claira und St. Laurent. Die besten Tischweine fallen um Torremila, Pia, le Vernet, Terrats und Lesparron.

Zu Cette wird der Rouissillonwein nach Stücken, Pièces von 45 Veltes gehandelt. Zu Marseille nach Orhoft oder Bourdeaurer Fustage.

Rouset, oder auch Rouzet, eine Gattung grober Sersche oder Bure, die in der Gegend von Montauban, besonders zu Seguft und Vic-Fezensac, gewebt wird. Die Landleute machen sich daraus Kleider.

Royal, s. Holländisches Papier, und Grand-raisin.

Royal (grand), eine fr. Papiersorte, 22 Zoll 8 Linien breit, 17 Zoll 10 Linien hoch, 29 Pf. schwer. Royal étranger, ist 25 Zoll breit, 18 Zoll hoch, 47 Pfund am Gewicht.

Royale, s. Serfche und Ratin.

Royales (toiles), s. Levalsche Leinen.

Royales, eine Art feiner französischer Tücher, die zu Abbeville in der Picardie gewebt werden. Es gibt glatte und gestreifte. Sie sind 5/8 Stab breit, und 23 bis 26 Stab lang.

Royales (prunes), eine Gattung vortrefflicher französischer Pflaumen, die besonders von Bourdeaux häufig verschifft werden; s. auch Obst.

Royales blanc de lait, s. Rouens.

Royal (sucre), s. Zucker.

Roybons, eine Art breiter französischer Serschen, die zu Crest in Dauphine und anderwärts gewebt werden. Sie sind ausserordentlich dicht, und einen vollen Stab breit.

Rubans à la digue, sind gewisse Sorten seidener, und reicher Bänder, die theils zu Paris, theils auch in der Provinz Forez gewebt werden, u. meist über Lyon zum Handel gehen. Man unterscheidet sie in glatte, unis oder pleins, und in gemusterte façonnés.

Rubia Tinctorum, s. Färberröthe.

Rubin, (Rubinus, Adamas ruber, Carbunculus anthrax), Pyropus, fr. le rubis, ein durchsichtiger edler Stein von einer Scharlach-, rothgelben, dunkelrothen oder Karmesinfarbe. Er ist nach dem Diamant der härteste unter den Edelsteinen, und so auch verhältnißmäßig der theuerste. Die Feile kann ihm nichts anhaben, so wie er auch die größte Gewalt des Feuers unverändert aushält. Wenn dieser Stein recht schön blutfarben ist, und über 20 Karat im Gewicht hält, so verliert er den Namen Rubin, und wird Karfunkel genannt. Man findet die Rubine besonders in den Ländern Ava und Pegu in Ostindien. Der Ballasrubin (Rubinus candicans, oder Rubinus balasius), fr. balais-rubis, ist lichtroth, oder rosenfarben, fällt manchmal ins Orangengelbe, oder ins Blaue. Er ist unter allen übrigen Rubinarten der weichste. Man findet diese in Schlesien, Neuspanien u. Brasilien. Spinellrubin ist von blaßrother Farbe; geschliffen gibt er einen schönen und angenehmen Glanz von sich. Er ist härter, als der Ballasrubin, hat aber doch weniger Feuer. Diese Art liefern Böhmen, Schlesien, Ungarn und Brasilien. Der Rubicello, oder wie ihn die Franzosen nennen, petit Rubis, ist ebenfalls bleichroth von Farbe, die aber ins Gelbe fällt. Er wird unter allen Rubinarten am wenigsten geachtet. Seine Farbe hält im Feuer nicht aus. Man bringt ihn aus Südamerika. Sachsen liefert auch Rubine; man findet sie bei Stolpe in dem Triebitschbache, bei Meissen, wie auch bei Zwickau, Wolkenstein und Hohenstein.

Ein vollkommener Rubin von einem Karat gilt jetzt etwa 8 Thaler im sächsischen Gelde. Einer von 2 Karat 40 Thaler. Von 3 Karat 100 Thaler. Von 4 Karat 150. Von 5 Karat 200. Von 6 Karat 300. Von 7 Karat 400. Von 8 Karat 500. Von 9 Karat 700. Von 10 Karat 1000 Thaler.

Rubinglas, Rubinfluß, Unächter Rubin wird in den Glashütten bereitet; s. Glasfluß.

Rubrica fabrilis, s. Röthelstein.

Rubus (chamae), s. Brombeer.

Rubus idaeus, s. Himbeer.

Rubus idaeus minor, s. Erdbeer.

Rüben, (Rapae), fr. les raves, ein bekanntes Feld- u. Gartengewächs, wovon nur die Wurzeln in der Küche gebraucht werden. Es gibt davon unterschiedliche Arten, z. E. die runden Rüben, welche auch Knoll- oder Wasserrüben heißen, und dem gemeinen Mann zur Speise dienen. Die länglichten nennt man auch Feld- oder Stoppelrüben. Die kleinste Art Rüben sind die sogenannten Stech- oder Steckrüben. Man nennt sie insgemein märkische. Sie werden um Teltow und Frisack gebaut, und gehen nach Schlesien, Niedersachsen, ja sogar bis nach Portugal. Thüringen baut schöne große und schmackhafte Rüben, besonders um Erfurt; der dasige Rübensamen wird weit und breit verführt. Im Braunschweigischen sind die Bortfelder Rüben berühmt, von welchen Hamburg eine große Menge sich zubringen läßt. In Sachsen sind die aus Merseburg, welche von dem Dorfe Leine, die Leinischen Rüben heißen, in Schlesien die von Rosenthal, einem Dorfe bei Breslau, u. in Preußen die Thorner berühmt. Die kleingeschnittenen u. welken Rüben, die aber schön licht von Farbe, und in dünnen Schnitten seyn müssen, werden Sack- und Maasweise gehandelt, und zur Speise verbraucht. Die märkischen handelt man nach Scheffeln.

Rübsame, Rübsaat, Rübsen, fr. Navette, niederl. Colzaat, ein nutzbares staudiges Gewächs, das einen gutgedüngten und bearbeiteten Boden verlangt, in solchem sehr reichlich trägt, und in langen Schoten kleine schwarze, runde Körner bringt, deren Nutzen zum Oelschlagen bekannt ist. Die gemeinen Leute gebrauchen das Rüböl

zum Brennen in den Lampen sehr stark. Man nimmt es auch zu Verfertigung der grünen Seife. Das Herzogthum Bremen, besonders das Amt Neuhaus, liefert ausserordentlich viel Rübsaat nach Holland. Um die Städte Cortryk, Gent und Meenen in Flandern wird sehr viel Rübsen gezeugt, und Oel daraus geschlagen, das in ganz Europa Abgang findet. Gutes Rübsenöl muß schön goldgelb von Farbe, dabei von angenehmem u. süßlichem Geschmack seyn. Auch Dänemark zeugt viel Rübsaat. Das Land an der Eyder allein verschifft jährlich davon gegen 50,000 Tonnen. In Frankreich liefern besonders Cany, Fecamp und einige andere Städte und Oerter in der Normandie diese Waare. Man handelt sie da nach Barils von 60 Pots. Das Baril wiegt 208 bis 209 Pf. Markgewichts. Das Oel wird vornehmlich über Rouen und Havre de Grace ausgeführt. Rübsaat wird zu Amsterdam, so wie alle andere Saaten, nach Tonnen gehandelt. Man rechnet die Tonne zu 5 Scheffeln; 21 3/4 Tonnen machen eine Last, die zu so und so viel Pfund flämisch gehandelt wird. Das Rüböl oder Rübsenöl verkauft man nach Ahm von 120 Mingeelen.

Rüböl, s. Rübsamen.

Rüdesheimer, eins der vorzüglichsten und köstlichsten Sorten unter den Rheinweinen. Dieser Wein ist feuriger, als der berühmte Hochheimer. Der allerbeste führt den Namen Blume.

Ruhrbeer, s. Kornelkirsche.

Ruhrkraut, fr. l'herbe antidysentérique, l'aconise jaune. Diesen Namen führen zwei verschiedene Gewächse. Das eine, welches auch Schimmelkraut, Wiesenwolle, (Filago, Gnaphalium vulgare, Centunculus) heißt, ist ein Sommergewächs mit zusammengesetzten, in Haufen stehenden Blumen, deren Kelche unverwelklich sind. Es hat in der Ruhr, wegen seiner anziehenden Kraft, sich berühmt gemacht, daher ihm jener Name gegeben worden. Die zweite Art Ruhrkraut, (Gnaphalium Centuncularis), wächst an sandigten Orten, blüht im Julius, und wird gleichfalls in der Medizin gebraucht.

Rum, Rumbillion und Drum, eine Art Brantwein, welche man in Westindien aus dem erstern abfließenden Safte des Zuckerrohrs, sowie aus der zurück gebliebenen Masse der ausgekochten Zuckerröhre, abzieht und verfertigt. Sie ist stärker als der Brantwein aus Weinhefen, aber wieder geringer und schwächer, als Arak. Am meisten braucht man den Rum zum Punschmachen, so wie auch auf den Seereisen fürs Schiffsvolk. Er wird nach Orhoften gehandelt. Die Engländer führen hiervon eine erstaunliche Menge aus Jamaika und Barbados ein. Der beste und theuerste ist der von Jamaika; auf diesen folgt der von Antigua, den Windwardinseln und Barbados. Die freien Amerikaner führen davon viele Schiffsladungen nach der Küste von Afrika, und tauschen dafür schwarze Sklaven ein. Auch die Dänisch-Westindischen Inseln St. Croix, St. Thomas und St. Jean, liefern jährlich etwa 10 bis 12000 Fässer Rum. Die Waare wird in England und Nordamerika nach Gallons, anderwärts nach Orhoft ꝛc, gehandelt. Die Irländer haben sich so sehr an diesen Artikel gewöhnt, das jährlich gegen 100 Schiffsladungen aus Amerika dahin gehen.

Die Stärke des Rums gibt man in England, außer den sonst gewöhnlichen Bezeichnungen der Sorten, noch besonders durch den Zusatz uncharged und overproof an. Letzteres Wort bedeutet, daß der Rum stärker ist, als er nach der festgesetzten Probe (standard proof) seyn sollte. Man probirt ihn mittelst eines Aräometers. Uncharged rum ist derjenige, welcher die festgesetzte Probe, auch wohl etwas darüber hält.

Rumex, s. Sauerampfer.

Rumex aquaticus, siehe Wasserampfer.

Rumex hortensis, s. Grindwurzel.

Rumex rubeus, s. Mangelwurz.

Rundeisen, s. Eisen.

Rundfisch, fr. la merluche, in Norwegen die 3te Sorte vom Dorsch, die erst gesalzen, hernach getrocknet wird.

Rundholz, s. Holz.

Rundschnüre, fr. les cordons,

sind von Gold, Silber, Seide, Kameelhaar, Wolle, Zwirn u. drgl. rund und stark gedreht, und werden besonders zu Besetzungen auf Kleider und Pelze, Mützen u. s. w., gebraucht. Die goldenen und silbernen werden nach dem Gewicht, die andern Ellenweise verkauft. Jene liefern die Gold- und Silberfabriken; diese die Posamentirer.

Runkelrüben-Zucker, siehe Zucker.

Ruscus, s. Mäusedorn.

Ruß, fr. la suie, nennt man diejenigen festen und durch den Wärmestoff fein aufgelösten Theile von brennenden Körpern, welche mit dem Wärmestoffe fortfliegen, an die erste kalte Fläche aber, die sie treffen, sich als eine schwärzliche Masse ansetzen. Dieser Artikel wird da, wo große Kienwälder vorhanden sind, auf eigenen Rußhütten mit Fleiß gebrannt, gesammelt, und in Gebinden und Rußbütten weit und breit verfahren. Man bringt davon eine Menge aus dem Gothaischen nach Niedersachsen, aus Schmiedefeld im Hennebergischen, aus den Dörfern Elgersburg u. Manebach bei Ruhla, aus dem Saarbrückischen im oberrheinischen Kreise, u. a. m. Die Buchdrucker verfertigen aus diesem Ruß, vermischt mit verdicktem Leinöl, ihre Farbe. Die Schuster färben damit ihre Absätze. Auch die Färber gebrauchen den Ruß zu braunen und ähnlichen Farben; die Siegellackfabrikanten zu schwarzem Siegellack, die Salmiakfabrikanten zu Salmiak ꝛc. In den Apotheken macht man daraus ein Oel ꝛc. In den Kienrußbrennereien füllt man den Ruß in 6/4 hohe Tonnen, die 11 Zoll im Durchmesser halten; oder in kleine Gebinde von 15 Zoll Höhe und 4 Zoll im Durchmesser. Die kleinsten Gebinde zu Kienruß haben kleine Deckel mit Schiebern von Tannenholz. In den großen ist der Ruß eingedrückt. Der feinste Kienruß ist der, welcher in den Brennereien sich im Sacke angesetzt hat; diesen wählen vorzüglich die Anstreicher, Maler und Buchdrucker. Der Wandruß aus den Kammern wird von den Schustern verbraucht. Aus dem Ruße werden auch Tusche gemacht. Den Lampenruß gebrauchen einige Künstler. Den glänzenden Holz- oder Spiegelruß benutzt man zur Ausziehung des sogenannten Rußbraun oder Bister, einer bekannten Farbe für die Wassermalerei. Die Preise von dem Kienruß verhalten sich auf dem Thüringer Walde, wie folgt: 100 Stück ganz kleine Büttchen 4 Ggr.; kleine Tönnchen, 8 Ggr. 6 Pfen.; ordin. Braunschwarz, 21 Ggr.; doppelt Braunschwarz, 1 Thlr. 6 Ggr.; Halbbraunschwarz, 2 Thaler 6 Ggr.; Viertelbraunschwarz, 4 Thlr.; halbe englische Faße 8 Thlr. 12 Ggr.; ganze englische Faße, 17 Thlr.; s.s. englische Faße, 50 Thlr. 1 Centner gedämpfter Ruß, 10 Thlr. 12 Ggr.

Russia-Duck, ruß. Segeltuch, das in England nachgemacht ist, und wovon das Stück 36 Yards hält. Die ächte russische Waare wird aber doch, wegen ihrer vorzüglichen Geschmeidigkeit und Dauer im Handel höher geschätzt.

Russels, ein schwarzer starker wollener Stoff aus englischen Manufakturen in Yorkshire, 10 Yards lang, und 20 Zoll breit.

Russische Leinwand, s. Leinwand.

Ruster, s. ungarischer Wein.

Rüster, Rüstern, Ruften, Lindbast, Ulmbaum, (Ulmus campestris), fr. l'orme, eine Baumart, die hoch wächst, und besonders in feuchtem, mildem und nahrhaftem Boden gut fortkommt. Der Ulmbaum trägt eine schöne Rispe, die zu Gartenverzierungen sehr brauchbar ist, und schickt sich seines angenehmen grünen Laubes wegen besonders zu Alleen auf öffentlichen Plätzen. Die Unterscheidungszeichen, wodurch sich dieser Baum unter den andern Laubhölzern kennbar macht, sind länglicht zugespitzte, dunkelgrüne, harte, rauhe, am Rande gezähnte Blätter, deren eine Hälfte sich an dem Stiele länger hinab, als die andere erstreckt. Die Blüthe erscheint in dichten rothbraunen Büscheln auf den äussersten Zweigen, und hinterläßt glatte, zweispitzige, stachelförmige Früchte, die noch vor dem Ausbruche des Laubes reifen und abfliegen. Die Rinde ist an jungen Zweigen zähe, glatt

und weißgrünlich, an ältern Stämmen aber wird ſie rauh und brüchig. Der Schaft iſt gerade und hoch. Sein hartes, ſchweres und weißgelbliches Holz, das dem Nußbaume gleicht, und leicht zu verarbeiten iſt, wird wegen ſeiner Zähigkeit und dauernden Gleichförmigkeit zu Wellen, Preſſen und Keltern, ſo wie auch überhaupt zu ſolchen Maſchinen genommen, die eine große Gewalt auszuſtehen haben. Daher ſuchen es auch die Stellmacher zu Lavetten für Kanonen und Mörſer, zu Wagenleitern u. drgl. Unter dem Waſſer iſt es ungemein dauerhaft, und verträgt die abwechſelnde Trockene und Näſſe vor anderm Holze am längſten, weswegen es nach der Eiche und Föhre bei Mühlen, Wehren, Brunnenröhren, Pumpen und allen Waſſermaſchinen vorzügliche Dienſte leiſtet. Nebſt dem wird es von Wagnern, Zimmerleuten, Schreinern und Drechslern zu allerhand Hausrath, und vom Landmanne zu verſchiedenen Geſchirren gebraucht. Von jungen Stämmen erhält man gute Reif- und ſehr dauerhafte Hopfenſtangen. Die Schreiner und Drechsler wiſſen ihm durch gewiſſe Handgriffe eine ſchöne Politur und Mahoganyfarbe zu geben. In Anſehung des rüſternen Brenn- und Kohlenholzes iſt beſonders letzteres von vorzüglichem Werthe.

In der Medizin braucht man die mittlere Rinde bei Gichtſchmerzen in Salzwaſſer gekocht und äuſſerlich übergelegt. Das mit den jungen Wurzeln, der Rinde, den Augen, Sprößlingen und Blättern abgekochte Waſſer wird angewandt, das ſcharf gewordene Blut und die übrigen Säfte zu verbeſſern, die Schmerzen zu lindern, und die Verhärtungen zu erweichen.

Rüßu, ſ. Luchs.

Ruta, ſ. Raute.

Ruta capraria, ſ. Geißraute.

Ruta muraria, ſ. Mauerraute.

Ryffwein, ein trefflicher weiſſer Wein aus dem Ryffthal bei Lauſanne. Man nennt ihn auch Reifthaler.

Ryßler Leinen, Toiles de Lille, ſind Flanderiſche gegitterte Leinen, die in großer Menge aus der Stadt Ryſſel und deren Gegend nach Spanien, Italien, der Levante, Weſtindien u. ſ. w., ausgeführt werden. Man gebraucht ſie inſonderheit zum Beziehen der Stühle, zu Gardinen, Bettüberzügen und dergleichen.

Ryßler Spitzen ſind weiſſe Zwirnkanten von mittlerer und ordinairer Art, ſowie auch weiſſe u. ſchwarze von Seide, die häufig in Ryſſel verfertigt, und in ganz Frankreich, Italien und ſo weiter, abgeſetzt werden.

S.

Saalecker Wein, ſ. Frankenwein.

Saamen, Samen, (Semina), fr. la semence, la graine, iſt ein Artikel für die Gärtner, Landleute, Apotheker, Materialiſten, Färber, Aquavitbrenner u. ſ. w. Die erſtern beſonders müſſen ſich alle Jahre um friſche und taugliche Sorten Samen zum Ausſäen, umthun. Die Materialiſten führen mancherlei Sorten Samen, welche zu Speiſen, zur Färberei, zum Brantweindeſtilliren, zum Ausſäen u. drgl., angewandt werden. Die Apotheken halten davon vielerlei Sorten im Vorrath, die in der Medizin ihre Anwendung finden. Die Samenarten für die Gärtner u. Landleute ſind in den Büchern beſchrieben, die von der Gärtnerkunſt und dem Landbau handeln. Was diejenigen betrifft, welche die Materialiſten und Apotheker führen, ſo kommen ſie in dieſem Lexikon unter eigenen Artikeln vor.

Im Einkauf und bei der Verſchreibung der Samenarten muß man fleißig darauf Acht geben, daß ſie alle recht friſch, rein, ſauber und recht ſchön körnigt ſind.

Man theilt in Apotheken gewiſſe Samen in kühlende und wärmende, und dieſe wieder in große und kleine ein. Die vier großen wärmenden Samen ſind Anis, Fenchel, Kümmel oder Kumin, und welſcher Kümmel od. Karbey. Die vier kleineren beſtehen in Ammey-Samen, (Amomum), Eppich-

oder Möhrensamen. Die vier großen kühlenden, (quatuor semina frigida majora), sind die von Gurken, Kürbissen, Citronen und Melonen; endlich die vier kleineren kühlenden, (quatuor semina frigida minora), von Endivien, Laktuk, Lattich und Burzelkraut.

Gute und in jeder Absicht brauchbare Samen müssen völlig reif geworden seyn; man muß sie bei stillem, heiterm Wetter, wenn nach einem großen Thau die Sonne die Feuchtigkeit wieder weggenommen hat, ganz trocken einsammeln.

Die kühlenden Samensorten, welche zur Medizin angewandt werden sollen, müssen alle Jahre frisch angeschafft werden, ja einige darunter noch öfterer.

Die besten Sämereien liefern uns die wärmeren Gegenden unsers Welttheils, besonders Italien u. das südliche Frankreich. Neapel und Sicilien geben vorzüglichen Anis, Kumin, Fenchel, Koriander und Melonenkerne. Touraine in Frankreich schickt allerhand Samensorten zum Handel, die sehr gesucht sind, insonderheit Anis, Koriander, Fönugrecsamen, und Gartensämereien. Avignon liefert Gartensämereien, Lauch- und Zwiebelsaamen, Klee- und Luzernesamen. Nimes in Languedok liefert alle mögliche Arten wilder und zahmer Garten- und Feldsämereien, und macht hiervon beträchtliche Versendungen, insonderheit nach Holland; so auch Orleans, welche Stadt viele Sämereien für die Küchengärten, Gewächshäuser ꝛc., zum Handel schickt. Le Mans in der Generalität von Tours gibt Klee- und Luzernesamen in großer Menge, der nach Holland, Flandern, England, und allen Gegenden von Frankreich gesucht ist.

In Deutschland ist Erfurt in Thüringen durch seinen Handel mit allerhand Sämereien im Rufe. Es liefert eine große Menge Anis, Koriander, Schwarzkümmel, Senf- und Mohnsamen, Rettigsaamen u. degl.

Saamenperlen, fr. semence de perles, heißen die ganz kleinen noch nicht durchgebohrten Perlen, welche zum Stoßen in den Apotheken gebraucht werden. Auch nennt man so die größere Art kleiner gebohrter Perlen, welche zu Stickereien angewandt wird.

Sabategyer, s. ungar. Wein.

Sabina, s. Sadebaum.

Sacadizos und Respigaduras, Brackſorten der spanischen Wolle zu Bilbao, die beim Waschen und nachherigem Sortiren ausgebrackt werden, im Lande zurück bleiben, und wofür der Preis dem Abnehmer der Wolle zu gut notirt wird.

Sacharum, s. Zucker.

Sacharum penidium, s. Gerstenzucker.

Sacharum Saturni, s. Bleyzucker.

Sachette (tele), nennen die Italiener die Lausitzer Leinen, welche sonst auch unter dem Namen Cavallinen bekannt sind.

Sachetto, in Italien, besonders zu Venedig, ein kleiner köstlicher Fisch, der in Gestalt und Farbe dem Seebärsch sehr ähnlich ist, und oben am Rücken einen schwarzen Flecken hat. Man fängt ihn in dem See von Istres in Provence; er heißt da Canadelle.

Sack, Säcke, fr. le sac, werden bekanntlich vielfach beim Handel gebraucht. Sie sind von Matten, Leinwand, Wachstuch, Leder u. drgl. zusammengesetzt. Sackleinwand liefern vornehmlich Rußland, Polen, Böhmen und Mähren in großer Menge zum Handel. Rußland schickt viele grobe Sackleinwand, Crasch ob. Chrätsch, nach unsern Seestädten und allen Gegenden von Europa überhaupt. Man handelt da diesen Artikel nach 1000 Arschinen zu so und so viel Rubeln. Er wird besonders nach Holland, Dänemark und Norwegen u. s. w., ausgeführt. — Auch schickt Rußland große Parthieen Mattensäcke nach Holland, Hamburg, England und anderwärts hin.

Böhmen führt eine Menge Sackleinen in die österreichischen Provinzen, nach Sachsen, Schlesien u. s. w., aus. Diese ist in ganzen und halben Stücken oder Schocken; die Breite ist unterschiedlich.

Die Gegend um Lauterbach im Sachsen-Eisenach'schen liefert viele Sack-

und Packleinwand, in Stücken von 60 oder in halben Stücken von 30 Ellen, die 13/4 Elle, 1E. und 7/8 bis 9/4 breit ist, vornehmlich nach Bremen und Holland.

In Frankreich ist besonders Abbeville in der Picardie dieser Waare wegen im Rufe. Es führt sehr viele Sackleinen aus, die 25 bis 26 Zoll breit sind, und zwar nach verschiedenen Gegenden; so auch Sackdrillich, welcher besonders zu Mehlsäcken verbraucht wird. Beide Sorten haben einerlei Breite. Die erstere gilt 14 bis 18, die andere 22 bis 25 Sous der Stab. Bolbec in der Normandie liefert weisse Sackleinen sehr guter Art, die 15/16 eines Stabs breit sind, und nach Verhältniß der Güte 20 bis 30 Sous gelten. Ein gleiches ist der Fall mit Ryssel in Flandern, Rouen u. a. m.; siehe auch Crätsch, Coutis und Leinwand.

Sackband, eine Seilerwaare, deren Bestimmung der Name zu erkennen gibt. Man hat solche wo 6, 5, 3, oder 2 Bund zu 10 Klafter jedes, auf das Pfund gehen.

Sacritzeuge, in Italien, vornehmlich zu Neapel, plüschartige, rauhe seidene Zeuge, die 2 Palmi breit liegen.

Sadebaum, Sadelbaum, Sevenbaum, (Sabina), fr. la sabine, ein immer grünes Gewächs, dessen Blätter dicht, steif und spitzig sind, dabei einen starken und unangenehmen Geruch geben. Man hat hiervon unterschiedliche Sorten, als den gemeinen oder männlichen Sadebaum mit Tamariskenblatt den beerentragenden mit dem Cypreßblatte und den gestreiften Sadebaum. Alle diese Sorten werden in den Gärten gezogen. Man kann sie, wie die Tax- und Cypressenbäume, zu runden, dreieckigten, viereckigten Pyramiden u. dgl., bilden. Die Blätter von diesem Baume erwärmen, trocknen und treiben, weswegen sie in der Medizin Anwendung finden. Auch braucht man sie äusserlich.

Säbel, s. Degen.

Sächsisch Blau, siehe Blaue Farbe.

Sächsische Weine, sind theils weisse, theils rothe Sorten deutscher Weine von mittlerer Güte, die aber größtentheils in diesem Lande selbst verbraucht werden. Der sächsische Weinbau ist hauptsächlich in dem Meißner'schen Kreise und in der Gegend um Naumburg im Gange. Einiger findet sich auch im Churkreise und in Thüringen. Im Meißner'schen Kreise erstreckt er sich vorzüglich über die Gegenden von Meissen um Dresden bis nach Pilnitz und weiter hinan, und zwar nur auf der einen Seite der Elbe, welche von Süden gegen Norden sich hinzieht, auch in dem Großenhainer Amtsbezirk. In den Naumburgischen Gegenden ist der Weinbau vorzüglich um Naumburg, Weissenfels, Goseck, Eilau, Köfen, Freyburg, auch in dem Merseburgischen zu Reglitz, wo ursprünglich ungarisches Gelege ist.

Man handelt diese Weine im Faß von 420 Dresdner Kannen. Das Faß wird eingetheilt in 2 Viertel, 4 Tonnen, 8 halbe Tonnen, oder in 6 1/2 Eymer, jeden zu 72 Kannen.

Säckelkraut, s. Täschelkraut.

Sackuhren, s. Taschenuhren.

Säge, fr. la scie, ein bekanntes langes u. schmales Werkzeug aus Stahl und Eisen, an dessen Kante Zähne eingefeilt sind, und das man zum Zerschneiden des Holzes, der Steine und Metalle gebraucht. Wenn diese Werkzeuge noch nicht mit Handgriffen versehen sind, so heißen sie Sägenblätter. Man bringt zur Handlung sowohl roh geschmiedete, als auch ausgearbeitete Sägenblätter; diese aber sind 30 bis 40 Procent theurer, als jene. Beide werden nach Centnern gehandelt.

Uebrigens gibt es aber gar vielerlei Sorten Sägen. Die Holzschläger im Walde gebrauchen die großen Baumsägen; auch in Schneidmühlen hat man sie nöthig. Die Bohlenschneider gebrauchen die Brettsägen, les scies à refendre; die Zimmerleute, Tischler u. s. w. haben Stoß- Ort- Hand- Klob- und Lochsägen ꝛc., fr. les amphismèles, les greles, les scies à mains, les égohines. Die Steinmetzer brauchen die Steinsägen, fr. les archetes, womit sie die Marmorblöcke schneiden. Diejenigen, welche sie zu Marmor gebrauchen, haben gar keine Zähne; die andern

Acts 1. Rel. 1. Rel. 2. Rel. 3. Rel. 4. Rel. 5. Rel. 6. Rel. 7. Rel. 8. Rel. 9. Rel. 10. Rel. 11. Rel. 12. Rel. 13. Rel. 14. Rel. 15. Rel. 16. Rel. 17. Rel. 18. Rel. 19. Rel. 20. Rel.

jährigen Böcken den Vorzug; in den europäiſchen Ländern wählt man beſonders die von jungem Viehe, weil ſolche zärter und zugleich wohlfeiler ſind. Indeſſen ziehen gewiſſe Handwerker, beſonders die Taſchner und Stuhlmacher, das ſtärkſte Leder allemal vor. Der ſchönſte Saffian iſt der, welchen wir von der Inſel Cypern, aus Diarbekir, von Smyrna und aus der Krimm ꝛc., erhalten. Marrokinleder von allerhand Art wird in der Krimm zubereitet. Die ſtärkſten Manufakturen ſind zu Ghöslewo und Karaſu. Sie liefern jährlich gegen 10,000 Touras Marrokin, Sahtian genannt; und etwa die Hälfte ſo viel ſchlechtrothen, der mit Fernambuk und Holz von St. Martha gefärbt iſt, und nur zu Karuſa verfertigt wird; eine gleiche Menge ächtrothen, mit Koſchenille gefärbt; etwa den zehnten Theil ſo viel ſchwarzen, und halb ſo viel weiſſen, welche beiden letztern Sorten zu Kaffa verfertigt werden.

Der Touras der mit Koſchenille gefärbten Leder hält fünf Stücke; bei den andern noch einmal ſo viel.

Die daſige Waare geht häufig nach Bender, Taman und Cirkaſſien. Die unächtrothen, gelben, weiſſen u. ſchwarzen koſten das Stück, nach Verhältniß der Güte, 50 bis 60 Para auf der Stelle; die ächtrothen, mit Kochenille gefärbten, 2 1/2 bis 2 3/4 Piaſter.

Es werden da ferner ausgeführt: gegen 20,000 Touras gelbgefärbtes Schaafleder (Meſchin); die Hälfte ſo viel rothe; 5000 Touras ſchwarze, und 20,000 Touras weiſſe, den Touras zu 10 Stücken gerechnet.

Die Art und Weiſe, wie dieſe Waare zubereitet wird, iſt bei uns ungefähr ſo: Die Felle werden auf alle Art der naſſen Zubereitung handthiert und gewalkt. Dieſer Zubereitungen ſind vielerlei; darunter gehören: das Enthaaren, das wiederholte Entfleiſchen, die Bildung der Aasſeite, die Beize mit Album graecum, das Abreiben mit dem Steine ꝛc. Darauf kommen die Felle in eine andere Art Lauge, die aus den gepülverten Blättern des Sumachs gemacht wird. Aus dieſer Lauge bringt man ſie in die Farbe. Hier werden ſie roth, ſchwarz, gelb u. ſ. w., gefärbt. Der rothe Saffian wird mit Koſchenille, oder Kermeskörner, wenn er vorher mit römiſchem Alaun gebeizt worden, gefärbt. Viel Alaun verſchafft eine dunkle, wenig Alaun hingegen eine hellrothe Farbe. Man färbt die rauhe Seite. Die Felle, welche einen gewiſſen Glanz bekommen ſollen, werden mit Seſamöl gerieben, und hernach im Schatten getrocknet. Nachdem die Felle wenigſtens dreimal in der Farbe geweſen ſind, kommen ſie in die Galläpfelbeitze. Dazu bedient ſich der Fabrikant der ſchlechteſten Sorte, nämlich der weißlichten. Wenn man ſie aus dieſer Beitze herausgenommen hat, werden ſie wieder ausgewaſchen, hernach gekriſpelt und geglättet.

Der gelbe Saffian erfordert ſchon weniger Umſtände. Man färbt ihn nicht eher, als nachdem er mit Galläpfeln zubereitet worden iſt. Er wird mit Alaun getränkt, und mit Beeren aus Avignon gefärbt; auch die Saurachwurzel gibt ihm eine ſchöne gelbe Farbe.

Schwarzer Saffian erhält die Farbe von ſaurem Biere, worin altes Eiſen geworfen worden iſt. Grüner Saffian wird durch eine Miſchung von Weinſtein und Grünſpan, blauer aber mit Indigauflöſung, ohne ſonderliche Weitläuftigkeit, verfertigt.

Weiſſer Saffian, der aber nur in Italien gangbar iſt, wird wie das Weißleder zubereitet

Die Ruſſen verfahren bei ihrer Fabrikation anders. In Caſan, wo die Saffianleder in großer Menge und von vorzüglicher Güte gemacht werden, iſt das Verfahren ſo: Friſche u. trockene Häute macht man auf einerlei Art gahr. Man legt die vorher eingeweichten Häute dreimal 24 Stunden lang in eine Potaſchenlauge, die mit lebendigem Kalke verſtärkt worden iſt. Die Arbeiter probiren die Stärke dieſer Lauge auf der Zunge; finden ſie dieſelbe ſchwach, ſo laſſen ſie die Häute längere Zeit darin liegen. Man nimmt gewöhnlich 12 Pf. Potaſche und 2 Pfund Kalk auf 100 Stück Felle. Die Ruſſen ziehen hierzu eine Potaſche vor, die vom Ilimbaume verfertigt wird. Da ſie dieſe nicht reinigen, ſo pflegt ſie von einer bräunlichen

Digitized by Google

Erdfarbe zu seyn. Wenn die Häute aus der Lauge herausgenommen worden sind, so bringt man sie ins Flußwasser, und läßt sie darin 24 Stunden liegen. Hernach wird so viel Wasser gesotten, als zum Einweichen von 50 Stück Fellen erforderlich ist, und dann thut man ein Weddro Album graecum (ein Maas, das 30 russische Pfund Flußwasser faßt) hinein. Ist diese Materie gefroren, so muß die Quantität verdoppelt werden. Diesen Absud läßt man lauwarm werden, so daß man die Hand darin leiden kann. Man bringt dann die Häute hinein, und läßt sie einen Tag darin liegen. Nun wird jede Haut wie ein Sack zusammen genäht, und zum Drittel mit gehakten Blättern u. Stengeln von einer Pflanze angefüllt, die in Rußland Tolaknanka heißt, und in der Gegend von Solikamskaja wächst. Der Sack wird hernach mit Wasser angefüllt, u. zugenäht. Diese Säcke werden in einem weiten Bottich einer über den andern gelegt, und mit großen Steinen beschwert, wodurch das Wasser gezwungen wird, einen Durchgang durch die Zwischenräume des Leders zu suchen. Wenn diese Durchsäugung geschehen ist, füllt man die Säcke mit demselben Wasser wieder an, und legt sie unter die Presse. Dieß wird zehnmal nach einander gethan, jedesmal nach Verlauf von 24 Stunden wiederholt. Man bringt die Felle nochmals ins Flußwasser, und spült sie ab, und dann erst sind sie im Stande, die Farbe anzunehmen. Die weissesten werden zur rothen und gelben Farbe ausgesucht, die andern aber zur schwarzen Farbe genommen.

Zur schwarzen Farbe nehmen die Leute 12 Pfund Blauholz. Man läßt dieses 2 Stunden lang in einem Kessel, der 15 Weddri Wasser hält, kochen. Bei dem Färben nimmt der Fabrikant mit einem großen Löffel dreimal hintereinander eine Berliner Bouteille von dieser Farbe, und gießt sie kochend in ein Geschirr, das groß genug ist, ein Fell darin färben zu können; man thut zugleich einen Eßlöffel voll Kupferwasser hinzu, und legt das Fell hinein. Wenn die Flüssigkeit kalt geworden ist, schüttet man sie weg, nimmt wieder andere, und läßt auch diese, so wie jene erstere, erkalten; nun wiederholt man die Arbeit zum zweitenmale, und hernach ist die Färbung vollbracht.

Wenn man die Häute roth färben will, so nimmt man 24 bis 30 Pfund rothes Sandelholz, welches man so lange in derselben Quantität Wasser kochen läßt, wie bei der schwarzen Farbe geschehen ist. Um gelb zu färbrn, bedient man sich gelber Beeren, ohne weitern Zusatz. Wenn die Häute gefärbt sind, läßt man sie trocken werden, welches im Winter, wegen der kalten Luft, wohl 2 Monate Zeit erfordert. Bei der Zurichtung schabt man sie mit einem Messer, das zwei Griffe, in der Mitte aber einen halben Zirkel hat. Man legt die Häute auf zwei senkrecht stehende abgerundete Bleche, drückt sie mit den Händen an, und zwingt sie mit den Knieen zwischen den beiden Blechen hinunter, ungefähr auf eben die Weise, wie es sonst auf der Streckbank zu geschehen pflegt. Man bedient sich auch hierbei eines Werkzeuges, welches von Holz und ein wenig abgerundet ist, auch Queerstreifen hat.

Um dem Leder den Glanz zu geben, legt man es auf eine Tafel, deren Kanten abgerundet sind, und rollt das Leder auf ein Holz mit eingeschnittenen Kerben, welche dazu dienen, die Haut zu spannen. Damit man der Mühe überhoben sey, das Leder allmälig fortrükken zu müssen, so gibt man dem Kerbe 2 Spiralgänge, welche hinreichend sind, das Holz umzuwenden, und die Haut auf die Abrundung der Tafel herbei zu ziehen.

Zu Livorno wird ein starker Handel mit rothem und gelbem Saffian getrieben, den die dasigen Kaufleute von der barbarischen Küste, insonderheit von Tunis und Sfax erhalten. Man verkauft die Felle Dutzendweise. Zu Hamburg, welches bekanntlich einen wichtigen Handel mit Ledern aller Art nach vielen Gegenden in Deutschland und in Norden treibt, wird der rothe bei dutzend Fellen, der gelbe aber bei Dächern gehandelt. Man verkauft diesen Artikel contant in Kurant.

Die vorzüglichsten Saffianfabriken in Deutschland sind zu Calw im Wür-

tembergiſchen, u. zu Idſtein im Naſſauiſchen. Auch in Offenbach wird ziemlich guter Saffian gemacht. Zu Idſtein haben Zinn und Donner in Frankfurt die beſte Fabrik. Indeſſen bleibt der Calwer Saffian noch immer der ſchönſte in der Farbe. Die Farbe unterſcheidet die Preiſe. Der theuerſte iſt der rothe und königsblaue; der wohlfeilſte iſt der ſchwarze. Man unterſcheidet gewöhnlich engliſchen oder gezogenen Saffian (Maroquin cylindré) und deutſchen oder nicht gezogenen. Unter gezogenem Schaafleder verſteht man in Frankfurt ein wie Saffian bereitetes Schaafleder, welches nach Dutzenden verkauft wird. Den Saffian verkauft man hier nach dem Gewicht.

Safflor, wilder Safran, Baſtardſafran, (Carthamus, Cnicus ſativus), fr. Safranon, ein Diſtelgewächs, das nicht nur hie und da beſonders in den wärmern Ländern, wild wächſt, ſondern auch, ſeines Nutzens wegen, häufig gebaut wird. Es wird im Frühling geſäet, und vergeht gegen den Herbſt wieder. Die Stengel wachſen 3 Schuh hoch, und theilen ſich in 10 bis 12 Aeſte, wovon ein jeder zu oberſt einen Samenkopf bekommt, die alle ihre Blumen bringen. Dieſe gleichen dem Saffran, und werden vornehmlich zum Färben angewandt. Die Blumen, welche anfangs gelb ſind, werden nicht eher abgenommen, als bis ſie einen Regen und eine recht braunrothe Farbe bekommen haben. Auf die Blumen folgt der Same oder die Körner, welche weiß und glänzend, auch in harte Hülſen eingeſchloſſen ſind. Das Gewächs ſtammt urſprünglich aus Aegypten her, wird aber nun häufig in den Ländern am mittelländiſchen Meere, und auch hie und da in Deutſchland, z. E. in Thüringen, am Rheine, im Elſaß, in Böhmen u. a. gebaut. Man trifft z. E. um Erfurt große Strecken Felder an, die mit dieſem Produkte beſetzt ſind. Auch bei Langenſalze, im Merſeburgiſchen und in der Niederlauſitz wird es gebaut.

Man unterſcheidet den Safflor bei der Handlung in erſte und zweite Blüthe. Die erſte iſt gewöhnlich theurer und geſuchter, als die andere.

Zu Trieſt und Venedig unterſcheidet man ihn in alexandriſchen und romaniſchen. Die letztere Sorte iſt die feinſte, und beinahe noch einmal ſo theuer, als die erſtere.

Der alexandriſche Safflor geht in großer Menge nach Marſeille; dieſe Stadt führt ihn zu ganzen Schiffsladungen, für die Färbereien und Tuchfabriken, in Languedok ein. Er wird um Gize, einem Orte an dem weſtlichen Ufer des Nilfluſſes, an deſſen anderem Ufer Cairo liegt, gebauet. Der beſte Safflor in Egypten iſt der zuletzt gedachte; dieſer wird höher geſchätzt, als der aus Oberegypten. Die Egypter gebrauchen die Stengel der Pflanzen zum Brennen, bereiten aus den Samenkörnern ein Oel, zur Speiſe und zum Erleuchten.

Zu Hamburg handelt man den Safflor mit 4 Procent Tara und 1 Procent Gutgewicht. Zu Amſterdam gibt man auf den deutſchen und türkiſchen Safflor 3 Procent Tara, 2 Procent Gutgewicht und 2 Procent Sconto.

Beim Verladen in die Schiffe muß man hierbei dieſelbe Vorſicht, wie bei der Wolle beobachten; denn der Safflor kann ſich leicht entzünden, wenn die Ballen noch feucht ſind, und ſo übereinander geſtaucht werden.

Des Safflors bedienen ſich beſonders die Seidenfärber zur Ponceau- Incarnat- und Kirſchfarbe. Dieſe Blüthe enthält aber zwei ganz verſchiedene Arten von Farbe. Die eine iſt eine Art von Gelb, von einer auszuziehenden Natur, und läßt ſich im Waſſer auflöſen. Die andere iſt ein ſehr ſchönes Roth, deſſen natürliche Farbe eine ungemein lebhafte Kirſchfarbe iſt. Dieſer Theil aber iſt harziger Art, und löſet ſich nicht im Waſſer auf; es muß durch Hülfe eines Alkali geſchehen.

In Apotheken wird mehr der Same vom Safflor, als die Blüthe gebraucht. Man nennt dieſen Samen auch wohl Papageykörner, weil ihn dieſe Vögel gar gerne freſſen. Es ſind weiſſe, länglichte und eckigte Körner, die unter einer harten Schale ein weiſſes und ſüßes Mark enthalten. Sie müſ-

Digitized by Google

sen recht frisch und dick, aber wohl troken seyn.

Saffra, Zaffera, Zaffer ist eine blaue Farbe aus Kobalt, mit deren Zubereitung man anders, als bei der Smalte verfährt. Das bloße Kobaltmehl wird mit zwei Theilen Kiessand vermischt, und die Masse nicht ins Feuer gebracht. Sie bäckt vielmehr wie ein fester Stein zusammen, und muß mit eisernen Schlägeln zerbrochen werden. Je schöner blau diese Waare ausfällt, desto besser ist sie. Man hat davon zweierlei Sorten, nämlich in Stücken und gepülverte. Letztere ist der Verfälschung unterworfen. Beide aber werden zum Färben des Glases und Porzellans angewandt; s. auch blaue Farbe.

Saffran, (Crocus), fr. le Safran, ist das Produkt eines distelähnlichen Zwiebelgewächses, das von den Alpen, den thracischen, pyrenäischen und spanischen Gebirgen herstammt, und da ohne alle Wartung von selbst sich fortpflanzt. Man hat es hernach zuerst um Alby in Languedok zu bauen angefangen; und von da hat es sich nach Avignon, Provence, Angoumois, Gatinois, Normandie, England, Oesterreich, ꝛc. verbreitet.

Die Pflanze hat die besondere Eigenschaft, daß sie den Sommer über gar nicht wächst, sondern erst gegen die Mitte des Oktobers, gerade zu der Zeit, wo der Saft in fast allen übrigen Gewächsen anfängt zu mangeln, aus ihrer Schlafsucht erweckt wird. Alsdann erhebt sich aus der Ende eine Knospe, aus welcher, wie aus einem Samenkorne, eine Blume, oder zwei, drei, vier Blumen durchbrechen. Hierauf erst folgen diejenigen Blumen, welche die Pflanze den ganzen Winter behält. Im Frühling darauf welken sie. Auf diese Art erneuert sich alle Jahr diese sonderbare Gewächsart. Die Saffranfelder haben übrigens ein vortreffliches Ansehen; denn der Erdboden wird da ungemein gereinigt, und alle Steine und Klöser aufs fleißigste weggeräumt, die Zwiebeln aber dicht beisammen in Furchen gepflanzt, welche in gleicher Weite von einander abstehen. Außerdem ist die Saffranblume schon an sich schön, und kommt in Gestalt beinahe den Lilien gleich. Blos der Pistill oder Staubweg, der nicht dicker als ein mäßiger Faden Garn ist, und von den Kronblättern und Staubfäden abgesondert wird, kommt unter dem Namen des Saffrans zur Handlung. Man trocknet nach der Sammlung diese zarten Fasern, so daß hernach 4 bis 5 Pf. vom frischem Saffran nicht über 1 Pf. des getrokneten ausgeben.

Die junge Zwiebel gewinnt bald nach ihrer Gestaltung eine Konsistenz, die derjenigen nahe kommt, welche die alte gehabt hat. Sie wird mehligt. Das Mehl liegt in so feinen Gefäßen, daß man es nur schwer recht deutlich in der zwiebelartigen Wurzel wahrnehmen kann. Man will die Beobachtung gemacht haben, daß Schüsse, ja sogar Wurzeln, wenn sie sich aufgebläht haben, hernach in Zwiebeln verwandelt worden sind. Es verhält sich folglich mit dem Saffrangewächs gewissermaßen eben so, wie mit den Erdäpfeln und allen knolligten Pflanzen, von welchen jeder Theil eine ganze Pflanze wieder hervorzubringen geschickt ist, und zur Vermehrung der Art beitragen kann. Aber dieselbe Zwiebel trägt nicht mehr als einmal Blumen; sobald die Blüthe vorbei ist, dient sie zu weiter nichts mehr, als Zwiebeln von derselben Art hervorzubringen.

Der Saffran wird jezt in großer Menge in Spanien, der Grafschaft Venaissin, im Fürstenthum Orange, in Quercy, in Languedok, um Aquila im Königreich Neapel, in der Türkei, in Persien, im Oesterreichischen ꝛc., gebaut. Unter allen diesen ist die letztere Art die beste und theuerste. Auf den österreichischen folgt im Range der Gâtinois, welcher auch im Handel am stärksten vorkommt, und endlich der Orange, Angoumois, spanische und der von Aquila und aus Comtat.

Der östereichische wird am häufigsten um Melk, St. Pölten, Krems und im Marchfeld gebaut. Er ist ohne gelbe und unzeitige Blüthe, und steht insgemein 25 bis 30 Procent höher im Preise, als der französische, nach einmal so hoch

Malmesbury, a borough, market-town, and parish, in the hundred of Malmesbury, county of Wilts, 90 miles W. by S. from London, and 25 N. W. from Salisbury. It is situated on the river Avon, over which there is a handsome stone bridge, and consists of one long street, with a spacious market-place. The houses are built of stone, and the streets are well paved. The abbey church, which is a fine Gothic structure, is now used as the parish church. The market is on Wednesday, and is well supplied with provisions. Malmesbury is a corporate town, governed by a mayor, 12 aldermen, and 24 common-council men. It has a free grammar-school, founded by Edward VI. and a charity-school for 40 boys and 20 girls. The manufactures are woollen cloth, and lace. Malmesbury sends two members to parliament. Population, 3,500.

Malmesbury, a township in Bristol county, Massachusetts, 50 miles S. by W. from Boston. Population, 1,500.

Malmesbury, a township in Bucks county, Pennsylvania, 30 miles N. E. from Philadelphia. Population, 1,000.

Malmesbury, a township in Cayuga county, New York, 30 miles W. by N. from Auburn. Population, 1,000.

Malmesbury, a township in Rockingham county, New Hampshire, 30 miles S. W. from Portsmouth. Population, 1,000.

Malmesbury, a township in Rutland county, Vermont, 30 miles S. W. from Windsor. Population, 1,000.

Malmesbury, a township in Steuben county, New York, 30 miles S. W. from Canandaigua. Population, 1,000.

Malmesbury, a township in Sussex county, New Jersey, 30 miles N. W. from Newton. Population, 1,000.

Malmesbury, a township in Washington county, New York, 30 miles N. E. from Albany. Population, 1,000.

Malmesbury, a township in Wayne county, New York, 30 miles S. E. from Canandaigua. Population, 1,000.

Malmesbury, a township in Windham county, Connecticut, 30 miles N. E. from Hartford. Population, 1,000.

Malmesbury, a township in Windsor county, Vermont, 30 miles S. W. from Windsor. Population, 1,000.

Malmesbury, a township in Yates county, New York, 30 miles S. E. from Canandaigua. Population, 1,000.

Malmesbury, a township in Yorkshire county, Pennsylvania, 30 miles N. E. from Philadelphia

die in unsern Gärten gezeugt werden, ist nur eine, und zwar die unter den Herbstsaffranarten, Kaufmannswaare. Die Zwiebel ist grau, mit einer zarten Schaale umgeben, und vermehrt sich gar sehr. Aus dieser wachsen lange, schmale und streifige Blätter, zwischen welchen gemeiniglich zu Ende des Septembers oder im Oktober ein kurzes Stielchen mit einer Blume, die ins Violette fällt, zum Vorschein kommt. Diese hat ohngefähr die Größe einer kleinen Tulpe, und besteht aus sechs dünnen Blättern, welche mehrentheils in der Mitte mit dunkelvioletten Strichen versehen sind. In der Mitte der Blume sind drei purpurrothe Fäserchen befindlich, die den eigentlichen Saffran geben. Diese Fäserchen werden täglich bei Sonnen-Aufgang und Niedergang aus den Blumen, die sich geöffnet haben, behutsam ausgezogen, und auf einem reinen und saubern Papiere an einem luftigen Orte im Schatten, oder, wie es in England gebräuchlich ist, auf einem besonders dazu eingerichteten Ofen, trocken gemacht. Zur Zeugung dieses Produktes wird übrigens ein Land erfordert, das weder zu fett, noch zu mager, und dabei mit etwas Sand vermischt ist. Dasselbe muß ohngefähr in der Mitte Augusts wohl gegraben, fein eben gemacht, und in Beete abgetheilt werden. Auf jedem Beete zieht man gerade Linien, 5 Zoll weit von einander. In die Grübchen setzt man die Saffranzwiebeln so ein, daß ihre Augen oben kommen, und bedeckt sie hernach mit Erde. In der gedachten Zeit, nämlich im September und Oktober, kommen die Blätter und Blumen zum Vorschein. Die Blätter bleiben bis zu Ende des künftigen Junius grün, aber nach dieser Zeit werden sie welk und dürre. Im zweiten Herbste bringen sie wieder ihr grünes Laub und ihre zarten Blumen, nur mit dem Unterschiede, daß die Blumen jetzt viel vollkommener, als zuerst, ausfallen. Wenn die Zwiebeln drei Jahre in den Beeten gelegen haben, so nimmt man sie im vierten heraus, u. verwahrt sie an einem luftigen Orte, bis sie in der Mitte Augusts auf ein anderes Stück zubereiteten Erdreichs versetzt werden können.

Der Saffran wird von Malern und Illuminirern, in den Nudelfabriken, Likör- und Aquavitbrennereien u. s. w., gebraucht. In der Medizin findet er, wegen seiner auflösenden, stillenden und balsamischen Kraft, ebenfalls mancherlei Anwendung.

Die Materialisten führen auch g e l e s e n e n S a f f r a n, von dem alle gelben Blätter abgesondert worden sind. Dieser kostet etwa den vierten Theil mehr, als der ungelesene. Die ausgelesenen gelben Blätter nennt man Saffranstroh; man überläßt sie für ein Geringes an die Zeugfärber.

Noch hat man in den Apotheken verschiedene Sorten c h y m i s c h e n S a f f r a n s, eigentlich gewisse aus Mineralien und Erzen zubereitete Kalkpulver, die blos der Farbe nach dem Saffran gleichen, und zu allerlei medizinischen Anwendungen dienen.

Guter und vollkommener Saffran muß so breitblätterich als möglich, fein trocken, hellroth von Farbe, gleichsam glänzend, geschmeidig, und schwer mit den Fingern zu zerreiben seyn. Hingegen der alte, bräunlichte, feuchte und viel mit gelben Blättern vermischte taugt nicht sonderlich. Auch muß man sich beim Einkauf dieser Waare in mehr als einer Rücksicht wohl vorsehen. Sie wird mit andern Blumenblättern und Blüthen, ja sogar mit den Fasern strohartiger Pflanzen u. dgl., verfälscht. Noch andere Betrüger feuchten sie mit Oel an, stellen sie an feuchte Oerter, so daß sie um zwanzig oder mehr Procent schwerer wird, mischen die geringeren Sorten unter den G â t i n o i s s a f f r a n, geben den spanischen für gelesenen französischen, den alten für neuen aus u. s. w. Man beitze den Saffran etwas mit Alaunwasser u. lege ein Stückchen Leinwand hinein; je schlechter nun die Farbe ausfällt, desto mehr ist er verfälscht. Am besten erhält sich der Saffran in Blasen, die in zinnernen gut vermachten Gefäßen bewahrt werden

Der Saffran wird zu Hamburg mit 1/4 Pfund Tara per Beutel, und eben so viel Gutgewicht, und nach Pfunden contant in Banko gehandelt. Zu Am-

ſterdam gibt man auf den Sack, der 50 Pfund ſchwer iſt, 1/2 Pf., und auf den von 25 Pfund, 1/4 Procent Tara. Für baare Bezahlung werden 3 Procent am Betrage gekürzt; ſ auch Crocus.

Saffran, indianiſcher, ſ. Gelbwurz.

Saftgrün, ſ. Blaſengrün.

Sagapengummi, Sagapenum oder Serapinum (gummi), ein durchſichtiges Gummi, äuſſerlich rothgelb, inwendig aber weißlich, das ſich mit den Fingern zuſammendrücken läßt, dabei einen ſcharfen Geſchmack auf der Zunge und einen durchdringenden und ziemlich unangenehmen Geruch gibt. Man bringt es aus der Levante über Venedig und Livorno zum Handel. Man hat davon zweierlei Sorten, eine in Körnern, die andere in Kuchen oder Broden. Beide werden in der Medizin gebraucht.

Sagathis, heißen wollene, erſchenartig gewebte Zeuge, die beſonders in England und Sachſen in großer Menge gemacht, und von da weit und breit zum Handel gebracht werden. Es gibt einfarbige, zweifarbige oder wandelfarbene u. drgl. Auch zu Berlin und anderwärts verfertigt man dieſes Zeug. Es iſt etwas über eine Leipziger Elle breit, und wird zu Sommerkleidern für die Mannsleute, zum Beziehen der Polſter u drgl., angewandt.

Sagina, ſ. Moorbirſe.

Sago, Sagou, Sazukörner, Zagou, oſtindiſche Graupe, beſteht aus lauter eckigten, weißgeblichten, oder auch dunklern Körnern ohne Geruch, von verſchiedener Größe, Geſtalt und Härte, mit einem mehligen ſchleimigen Geſchmack. Sie ſind beim Zerkauen eben ſo zähe, als ein Leim, laſſen ſich ſchwer zu Pulver ſtoßen, haben in der Mitte ein ſehr feſtes Mark oder einen Kern, quellen aber im Waſſer ſehr ſtark auf, ſo daß ſie wie Körner darin ſchwimmen, und faſt durchſichtig werden. Sie werden aus Pappeda oder Zappa, dem Brey oder Teige des Marks unterſchiedlicher Sorten Palmenbäume auf den manilliſchen und molukkiſchen Inſeln, hie und da auf dem feſten Lande in Oſtindien u. ſ. w., zubereitet. In Indien gebraucht man das Mehl häufig zur Nahrung, bäckt daraus Kuchen, macht daraus Brod u. ſ. w. Es macht einen wichtigen Zweig des oſtindiſchen Handels aus. Aus einem einzigen großen Baume erhält man 40 bis 50 pf. Sagomehl. Die gehörige Reife des Marks erkennen die Eingebornen Indiens daran, daß die Blätter mit einem weiſſen Puder bedeckt ſind. Man bohrt auch wohl, um dieß zu erforſchen, den Stamm an, und nimmt etwas Mark heraus; ſieht man aber, daß es die gehörige Reife noch nicht hat, ſo verkleiſtert man das Loch und wartet die Zeit ab. Iſt nun dieſe endlich da, ſo haut man den Baum nahe an der Wurzel ab; und iſt der Stamm lang, ſo theilt man ihn in mehrere 5 bis 6 Fuß lange Stücke; iſt er aber nicht lang, ſo läßt man ihn ganz. Hernach ſpaltet man ihn der Länge nach, doch aber ſo, daß an den Enden etwas Holz ſtehen bleibt. Auf dieſe Art ſieht er, wenn das Mark herausgenommen iſt, einem Kahn ähnlich. Mit einem Inſtrumente oder hartem Holze kratzt man dann das Mark in kleinen Stücken heraus. Iſt dieß geſchehen, ſo wird es gleich wieder in den ausgehöhlten Stamm hinein geſchüttet, reines Waſſer darauf gegoſſen, und mit einem Holze oder mit den Händen geknetet, während welcher Arbeit der faſerichte Theil oben ſchwimmt, der mehlichte aber zu Boden ſinkt. Um nun dies Mehl allein zu erhalten, befeſtigt man an dem breitern Ende des Stammes eine Art Sieb, das aus dem faſerigten Gewebe gemacht wird, begießt das zerbröckelte Mark beſtändig mit Waſſer, knetet es mit den Händen, und drückt es gegen das Sieb, damit das Feinſte mit dem Waſſer durch daſſelbe hinaus und in ein darunter geſtelltes Gefäß laufe; nachdem es ſich zu Boden geſetzt hat, zapft man das Waſſer ab. Das gröbere faſerichte oder haarigte Weſen, das durch das Sieb nicht hat durchgehen können, wird zum Füttern der Schweine angewendet.

So erzählt das Verfahren Rumph. Die Malayen hingegen gehen anders zu Werke. Wenn ſie die Rinde vom Baume abgelöſt haben, ſo ſchneiden ſie das Mark in Stücken, u, laſſen es 48 Stun-

den, auch wohl länger, im Waſſer weichen, bis der mehligte Theil erweicht, und der faſerichte oben auf ſchwimmt, und alſo leicht abgenommen werden kann. Sie gießen alsdann das Waſſer ab, und ſchütten das übrige in Körbe, in welchen es durch wiederholtes Zugieſſen des Waſſers ſo lange verarbeitet wird, bis alles Mehl mit dem Waſſer in das untergeſetzte Gefäß ausgefloſſen iſt, und ſich in demſelben zu Boden geſetzt hat; die etwa noch dabei vorhandenen Unreinigkeiten ſchwimmen oben auf. Je öfterer nun dieſes Durchſeigen geſchiehet, deſto weiſſer wird das Mehl. Dieſes Mehl wird zu Speiſen verbraucht, hauptſächlich aber Brod daraus gebacken. Die Farbe deſſelben iſt roth oder röthlicht. Die Geſtalt der Brode oder Kuchen hängt von den Formen ab, worin gebacken wird. Solches Gebäcke läßt ſich Jahre lang aufbewahren. Der Sago, den man nach Europa bringt, iſt in Körnern. Dieſe Gattung wird aus dem noch nicht völlig trocknen Mehl bereitet, indem man gedachte Brode mit den Händen in kleine Stücken zerreibt, die hernach durch das Werfen mit einer Wurfſchaufel auf einem Tuche ſich in Körner formen. Die gleiche Größe bekommen ſie erſt durch das Sieben; alsdann werden ſie zuerſt in der Sonne, hernach in eiſernen Oefen bei gelindem Feuer völlig getrocknet. Die Größe dieſer Körner ſteigt von der eines Kohlſatkörnchens bis zu der vom Koriander. Die Farbe iſt weißlicht oder rothbraun. Sie laſſen ſich Jahre durch konſerviren, werden auch nicht ſchimmlicht, wenn ſie nur nicht feucht liegen. Auch von den Würmern werden ſie nicht leicht gefreſſen. Das Sagomehl beſteht zwar aus einem erdigen, meligen, ſehr auflöslichen Theile, hat aber, als ein verdickter zubereiteter Baumſaft, ein beſonderes flüßiges Weſen in ſich, das dem Körper eine eigene feine Nahrung gibt, aber leicht in Gährung übergeht und ſauer wird. Gegen dieſe kann es ſich nicht halten, wenn es nicht ſtark ausgetrocknet, u. gegen alle Feuchtigkeit gut verwahrt wird.

Die Handlung erhält dieſen Artikel entweder aus London oder von Kopenhagen und Amſterdam. Er wird auf dem erſtern Platze nach Centner zu 4 bis 5 Pf. Sterling, auf dem andern bei den Auktionen nach Pfunden zu 11 bis 12 ßl. lüb. w. o. m. gehandelt. Hier iſt er in Säcken von ohngefähr 200 Pfund, worauf man 4 Pfund Tara gibt.

Saigerbley iſt das Bley, welches zum Scheiden des Silbers aus dem Kupfer dient.

Saint-André, ſ. Rouſſillonweine.

Saint-Ange, eine Gattung der Vorderieweine.

Saint-Aubin, guter weiſſer auch rother Wein, der im Fürſtenthum Neuburg gewonnen und verfahren wird.

Saint-Auguſtin, in Frankreich eine Sorte der Buchdruckerlettern.

Saint-Bris, ein Burgunder von der dritten Klaſſe, der um Auxerre wächſt.

Sainte-Catherine, eine Art Lothringer Spitzen, welche inſonderheit nach Spanien ausgeführt werden; auch eine Art franz. Pflaumen.

Saint-Chamas, ein lieblicher und geiſtreicher Provencerwein, der nach Italien geht.

Saint-Chriſtol, ein rother Franzwein, der beſonders von Cette ausgeführt wird. Er wird nach Pieces von 45 Vierteln gehandelt.

Sainte-Claude, eine gewiſſe Sorte unter den Blois- oder Bleſoisweinen.

Sainte-Croix, ſ. Kauſcherwein.

Saint-Cyre, ein rother Franzwein, der in Touraine gewonnen wird. Er geht nach Paris, Bourdeaux ꝛc.

Saint-Dizier, einer von den ſogenannten Marne-Weinen in Champagne.

Saint-Dreſery, ein rother Franzwein, der vornehmlich von Cette verladen wird. Man handelt ihn in Stückfäſſern von 45 Vierteln.

Saint-Etienne, ſ. Burgunderwein.

Saint-Felix, eine Art Multon, die ihren Namen von dem Orte in Lan-

guedoc führt, wo sie in grosser Menge verfertigt wird Zu Usez ist der Hauptmarkt für diese Waare.

Sainte-Foy, eine Gattung weisser Bourdeaurerweine, welche unter dem Namen Vins de ville im Handel bekannter ist; s. Bourdeaurer Weine.

Saint-Genies, ein rother Franzwein, der von Cette zum Handel kommt. Man handelt ihn nach Trommel.

Saint-George, ein guter weisser und rother Wein, der um Chinon in Touraine gewonnen, und besonders von Cette häufig nach Holland, Flandern u.s.w., verschifft wird. Man handelt ihn nach Stück von 45 Vierteln. Auch führen diesen Namen eine gewisse Gattung Rouenscher Blancards und Leinen aus Bretagne.

Saint-Gilles, ein rother Franzwein, den uns Cette liefert. Er ist in Pieces von 45 Vierteln.

Saint-James, eine Art franz. Leinen, die den Brétagnes ziemlich gleicht, und besonders nach Spanien ausgeführt wird.

Saint-Jean, eine Art grober Leinwand, die in Beaujolois gewebt wird. Sie ist aus Hanf, hält 3/4 Stab, und wird roh verhandelt. Man führt sie über Lyon und Villefranche meist nach Italien aus.

Saint-Julien, s. Pflaumen.

Saint-Julien-du-Sault, ein feiner Franzwein, der in Gatinois gewonnen und ausgeführt wird.

Saint-Laurent, s. Muskat- und Provencerweine, wie auch Bordeurieweine.

Saint-Leger, s. Burgunderwein.

Sainte-Lucie, s. Seide und Lucienholz.

Saint-Macaire, eine Gattung Bourdeaurerwein.

Saint-Martial, ein sogenannter Quercywein, der von Montauban ausgeführt, und hie und da für Pontac ausgegeben wird.

Saint-Martin. Diesen Namen führt ein starker und lieblicher Wein aus Provence, der nach Italien geht, sowie auch einer von den Rheweinen, die nach Holland verladen werden.

Saint-Maur, s. Rasch und Raz. Auch gibt man diesen Namen einer Gattung Pflaumen von vortrefflicher Güte, die in Touraine gezeugt werden.

Saint-Nicolas, eine Art wollener Serschen, die zu Troyes und Suippes in Champagne gewebt werden. Man braucht sie besonders zu Montirungsstücken für die Truppen.

Saintonge, sind weisse und rothe Sorten Franzweine, die in dieser Provinz gezeugt, und von Saintes, St. Jean d'Angely ꝛc., nach Hamburg, Bremen, Lübeck u. s. w., ausgeführt werden. Man handelt sie nach Bariques von 27 Veltes.

Saint-Pardon, eine Sorte unter den Bourdeaurerweinen, die in kleinerer Jauge, nämlich in Orhoft von 90 Pots zum Handel gebracht wird.

Saint-Patrice, s. Comtatsche Weine.

Saint-Paul des chateaux, ein vortrefflicher Tischwein aus Dauphine.

Saint-Perrey, eine Gattung der Vienneweine, welche über Cette zum Handel kommt.

Saint-Pey-Langon, eine Gattung der weissen Bourdeaurerweine.

Saint-Piat, eine Sorte Franzwein, die im Ländchen Chartres, in Orleans, wächst, und ihrer Güte wegen gesucht ist.

Saint-Pourçain, ein guter Franzwein aus Bourbonnois.

Saint-Rambert, sind rohe französische Leinen, die über Lyon und Marseille nach Spanien, Portugal und der barbarischen Küste ausgeführt werden.

Saint-Remi, s. Seide.

Saint-Satur, eine Gattung Franzwein, die man in Berry gewinnt. Sie ist der Mittelsorte des Burgunders ziemlich gleich.

Saint-Vincent, eine Sorte virginischen Tabak in Karotten, die besonders zu Dünkirchen häufig fabrizirt, und nach Holland, Italien und der Schweiz ausgeführt wird.

Saint-Vivant, einer von den

sogenannten Bosneweinen in Bourgogne, die von Puits kommen; s. Burgunderwein.

Saiten, (Chordae), fr. cordes, sind entweder aus den Gedärmen von allerhand Thieren gedrehte feinere und gröbere Schnüre, oder auch messingene, eiserne und stählerne Drähte, welche über die musikalischen Instrumente gezogen werden. Diejenigen, welche von Schaaf-, Ziegen- und Katzendärmen gemacht sind, werden für die vorzüglichsten gehalten. Die von Küh- und Ochsendärmen bereiteten hingegen sind gemeiniglich schlaff, lassen sich nicht sonderlich spannen, und dauern nicht aus. Wolfssaiten sind wohl zähe, und halten auch, sie geben aber keinen recht hellen Klang. Man spinnt die Saiten klar oder auch grob, wie sie die Musiker zu den verschiedenen Tönen und Instrumenten brauchen. So hat man Diskantsaiten, Baßsaiten, Quinten, Quarten u. s. w. Insgemein haben sie eine gelbe Farbe, theils von dem Baumöl, womit sie eingeschmiert sind, theils von dem Schwefel, den man beim Abtrocknen gebraucht hat. Einige davon, besonders die Quinten, werden auch verschiedentlich gefärbt. Hernach schlägt man sie über eine besondere von Eisen gemachte Form, und windet sie in Büschel auf.

Die schön hellen und recht zähen Saiten sind die vorzüglichsten. Man verkauft sie in kleinen Büscheln, und rechnet gewöhnlich 50 Büscheln auf einen Bund. Sind es Violinsaiten, so werden nur 30 Büschel auf den Bund gerechnet. Sechszehn Bund werden immer in ein Kästchen gepackt. Die Waare wird am häufigsten zu Rom, Neapel u. Florenz verfertigt, doch macht man auch eine Menge in Frankreich und Deutschland, besonders zu Toulouse, Lyon und Paris, in München, zu Callmünz im Herzogthum Pfalz-Neuburg u. s. w. Die von beiden letztern Orten sind trefflicher Art, und machen die Ausländischen entbehrlich. Der geschickte Saiten- u. musikalische Instrumentenfabrikant, Karl Friedrich Klemm zu Neukirchen im sächsischen Voigtlande, unweit Adorf, verfertigt alle Sorten Violin-, Violoncell-, Harfen- und andere Saiten, die in Güte und Dauer den römischen nichts nachgeben.

Die römischen Saiten sind in Quinten und Sekunden sortirt, die Büschel achtmal zusammengelegt. Die zu Lauten und Zittern dienlichen sind in Bunden von 60 Büscheln, die zu Violinen, Baßgeigen und Viola de Gamba nur halb so stark.

Die sogenannten corde da forestieri, aus der Gegend um Rom, sind nur siebenmal zusammengelegt, übrigens aber jenen gleich.

In Neapel macht man die nach England und Frankreich bestimmten Violinsaiten feiner, als die nach andern Ländern gehen. Ein Mazzo besteht da aus 30 Stück zweifach gewundenen oder sogenannte Cantarelle von 6 Palmen lang; Tirata forestiera genannt. Forestiere heißen gewöhnlich die ordinairen, und Romanische die guten Sorten.

Die französischen Saiten sind wie die römischen zusammengelegt und sortirt, stehen aber diesen in der Güte weit nach. Sie werden, damit sie sich besser halten, in geöltes Papier eingewickelt. Man unterscheidet sie durch Nummern, welche von 1 bis 50 steigen. Die Zahlen deuten die Anzahl der Darmfäden an, woraus die Saiten dieser Nummern zusammengedreht sind. So ist z. E. Nr. 1. aus einem, Nr. 2. aus zweien, Nr. 3. aus dreien u. s. w. zusammengesetzt. Die feinsten sind sechszehnfach gesponnen.

Die Saiten von Lyon taugen nicht viel, am wenigsten die zu Quinten und Sekunden; denn sie lassen sich nicht so hoch spannen, wie die italienischen und Languedokschen.

Drathsaiten liefert Nürnberg, und zwar fast nach allen Gegenden von Europa. Auch macht man daselbst so gute Darmsaiten, daß sie den römischen ziemlich gleich kommen, und die französischen übertreffen. Auch die Augsburger Violinsaiten sind gut.

Nürnberg liefert: Klaviersaiten, messingene in Päcken von Nr. 4/0 bis Nr. 12, auf 3, 18 oder 36 Rollen; stählerne, eben so. Es gibt auch halbe Päcke davon zu 9 und 18 Rollen.

von derſelben Länge, zum halben Preiſe; ferner Päcke von 1 Dutzend kurzer Röllchen für einen Bezug, ſo wie doppelte Röllchen in Dutzend, für zwei Bezüge. Für Klaviermacher verkauft man dieſe meſſingenen u. ſtählernen Klaviersaiten auch nach den Pfunden, in 1/2, 1/3, 1/4 Pfund. Von Darmſaiten verkauft man Lautenſaiten, 60 Ringe im Stück für drei Bezüge; Violinſaiten in Stücken von 30 Ringen zu drei bis vier Bezügen, nämlich Romaniſche Quinten und Quarten, vierdrähtige Quarten und Terzen, ſiebendrähtige Terzen, blaue und weiße Foreſter Quinten, weiße Baß Quinten und Quarten, Terzen Sekunden, ſogenannte Nürnberger Quinten, Quarten, Terzen, und Sekunden verſchiedener Art. — In Verſailles macht man auch vorzüglich gute ſeidene Saiten.

Die Seiler machen Darmſaiten zu den Spinnrädern, zu dem Fachbogen der Hutmacher, zu Raketen beim Ballſchlagen u. ſ. w. 30 Saitenringe machen einen Stock aus; der Ring hat durch alle Nummern eine Länge von 6 Ellen. Drathſaiten zieht die Handlung von Nürnberg; ſ. auch Drath, Eiſendrath, Meſſingdrath ꝛc.

Sakarbanenholz, engl. Succerdan-wood, ein ausländiſches Holz, braun von Farbe, mit ſchwarzen Streifen und von angenehmem Geruch, das die Holländer zum Handel bringen. Es wird zu Fächern, auch zu feinen Tiſchler- und Drechslerwaaren verarbeitet.

Saki, eine Art Bier, das die Japaner von Reiß zubereiten. Es iſt ziemlich klar und gleicht dem Weine, hat aber ſeinen eigenen, ſonderbaren Geſchmack, welchen Jemand, der nicht ſchon daran gewöhnt iſt, eben nicht angenehm findet. Wenn dieſes Getränk noch friſch iſt, ſo ſieht es mehr weiß aus; nachdem es aber in kleinen hölzernen Gefäßen gelegen hat, wird es braun. Es wird in allen Wirthshäuſern des gedachten Landes verkauft, ſo wie der Wein auf den Kellern in Europa; es macht das Vergnügen der Einwohner bei den Gaſtmählern und in Erhohlungsſtunden aus, und wird von den Reichen bei der Mahlzeit ſelbſt wie Wein gebraucht. Der Japaner trinkt es niemals kalt, ſondern es wird in gewöhnlichen Theekeſſeln warm gemacht, in flache Theeſchälchen von lakirtem Holz gegoſſen, und ganz warm getrunken, wovon man aber bald erhitzt und betrunken wird; der ganze Rauſch verſchwindet indeſſen doch nach einigen Minuten, und hinterläßt mehrentheils ſchwere Kopfſchmerzen bei dem, der es nicht gewohnt iſt.

Saki wird nach Batavia als eine Handelswaare geführt, und dort in Weingläſern vor der Mahlzeit getrunken, um den Appetit zu reizen, wozu das weiſſe Saki, weil es nicht ſo herbe ſchmeckt, dem andern vorgezogen wird.

Sakir-Plawſes, zu Amſterdam die blaue ſächſiſche, von den Holländern verfeinerte und nach ihrer Art ſortirte Smalte. Die Sorten und Preiſe, wie ſie die Herren Lohoff, en Gebröders Ploos van Amſtel, en Comp. ſtellen, ſind wie folgt:

Bleck-blau,	Nro. 1.	à fl. 16
Bleck,	2.	18
—	4.	21
Bleckſte,	5.	25
Hoogſte ditto	5.	25
M. E.	1.	26
—	2.	28
Hoogſte-Bleck,	6.	30
Bleckſte,	6.	30
F. E.	2.	38

Sogenannte hooge Soorten:

M. E.	Nro. 1.	21
—	‖	21
—	Nro. 2.	25
F. E.	‖	30
—	Nro. 2.	30
F. F. E.	1.	35
—	3.	40
F. F. E.	2.	43
—	3.	48
F. F. F. E.	4.	53

Sal, ſ. Salz.

Salab, Saleb, Salep, Salabwurzel, eine morgenländiſche knolligte, faſt hornfeſte Wurzel, die aus der Levante zum Handel gebracht wird. Der

gewöhnlichen Gestalt und Größe nach hat sie mit den Mandelkernen Aehnlichkeit, ist aber halbrund und herzförmig, bald länglicht, etwas walzenförmig, weiß, graugelblich, gelbbräunlich, auch dunkler, stark getrocknet und schwer. Man findet Stücke darunter, welche, nach Art eines Gummi, beinahe halbdurchsichtig, mit einigem Glanze, doch sämmtlich ohne Geruch und von schleimigem Geschmack sind. Diese Wurzel kommt von dem Knabenkraute (Orchis morio L.) ist aber nicht, wie etliche sich vorstellen, eine getrocknete Frucht.

Die Handlung bringt sie uns bald in einzelnen Stücken, bald an Fäden gereihet. Sie werden in der Medizin gebraucht. Die Türken und Arabier nennennen sie Alchaleb, Altraleb, Chasi und Saleb.

Sal alcali minerale, s. Salze.

Sal ammoniacum, s. Salmiak.

Sal Anatron, s. Glasgalle.

Sal fossile, Sal gemmae, s. Salz.

Sal Glauberi, Sal marinum, Sal Polychrestum, s. Salze.

Sal Nitri, s. Salpeter.

Sal Saturni, s. Bleyzucker.

Sal Tartari, s. Weinstein.

Salaisons, im franz. Handel allerhand Eßwaaren, die in Salz eingelegt sind, z. E. Häringe, Stockfisch und Labberdan, Sardellen, Pöckelfleisch, Thunfisch, Lachs u. s. w. Cherburg in der Normandie ist dieser gesalzenen Waaren wegen weit und breit im Rufe. Aus diesem Hafen wird eine ungeheure Menge Speck, Ochsenfleisch, Schinken, u. dgl. zur Verproviantirung der Schiffe und nach den französischen Inseln ausgeführt; ein gleiches aus Morlair in Bretagne. In England sind Corck, Dublin und Belfast in diesem Fache berühmt.

Salampours, eigentlich Salempurs, sind baumwollene Gewebe od. Katune, die in verschiedenen Gegenden auf der koromandelschen Küste gewebt, und durch die Ostindier selbst, sowie auch durch unsere europäischen Handelsgesellschaften in großer Menge ausgeführt werden. Es gibt rohe und gebleichte, gefärbte u. s. w. Die meisten Gewebe dieser Art liefern jetzt die holländisch-ostindische Gesellschaft zum Handel. Aber auch die englische, dänisch asiatische Kompagnie, und die Franzosen und Portugiesen bringen viel davon nach Europa. Wir wollen die hauptsächlichsten Sorten angeben, also zuerst diejenigen, welche die Holländer zu Markte bringen, nämlich:

Salempuris Hougly, in dreierlei Sorten, welche insgesammt 2 1/4 Cobidos breit, und 37 lang sind. Diese gelten 8 1/2 bis 9 fl. holländisch Bankgeld.

Salempuris Cassamabasaar, ebenfalls in dreierlei Sorten, und von Länge und Breite wie die vorhergenannten, 9 1/4 bis 10 fl.

Feine Salempuris Palicol, 1 7/16 Elle breit, und 21 bis 22 Ellen lang, 12 bis 13 fl.

Feine Salempuris Jagernapour, in Breite und Länge wie die vorgenannten, 11 7/8 bis 12 fl.

Feine Salempuris Nagapatnam, 2 1/4 Cobidos breit, und 32 lang, kosten gewöhnlich 9 bis 10 1/2 fl.

Salempuris Palicol, von 18 Poenjams 1 7/16 bis 6/4 breit, und 21 bis 22 Ellen lang, 10 bis 10 1/2 fl.

Salempuris Jagernapour, in Länge wie die vorige Sorte, 1 1/2 Elle breit, 10 1/8 bis 10 1/2 fl.

Ordinaire Salempuris Palicol, 1 1/2 Elle breit, und 21 bis 22 Ellen lang, 6 3/4 bis 7 1/4 fl.

Ordinaire Salempuris Jagernapour, zu 7 3/8 bis 8 fl.

Dergleichen Salempuris Bimilipatnam, 8 bis 8 1/2 fl.

Dergleichen ordinaire Sadraspatnam, 7/4 breit, und 22 Ellen lang, 9 7/8 bis 11 fl.

Dergl. von Portonovo, 2 1/4 Cobidos breit, u. 32 lang, 8 7/8 bis 9 1/4 fl.

Dergl. von Nagapatnam, 2 1/8 Cobidos breit, und so lang wie die vorgenannte Sorte, 8 bis 9 fl.

Rohe Salempuris Palicol, 2 1/4 E. breit, und 32 lang, 7 bis 7 1/2 fl.

Rohe Salempuris Bimilipatnam, 1 1/2 Elle breit, 21 1/2 bis 22 Ellen lang, 7 3/4 bis 8 fl.

Rohe Salempuris Nagapatnam, 2 1/8 E. breit, und 32 lang, 9 bis 10 fl.

Dunkelblaue Salempuris Sadraspatnam, 1 1/2 Elle breit, 21 bis 22 Ellen lang, 11 bis 12 fl.

Dunkelblaue Salempuris Ponnicail, in Breite und Länge wie die vorgenannte Sorte, 10 3/8 bis 11 fl.

Dunkelblaue Salempuris Mannapaar, eben ſo breit und lang, 10 bis 11 fl.

Gemeine Salempuris Tutucoryn, 1 1/2 Elle breit, 21 bis 22 Ellen lang, 8 5/8 bis 9 fl.

Dergleichen Ponnicail, in Breite und Länge ſo wie jene, 8 bis 8 3/4 fl.

Dergleichen Mannapaar, wie jene, 8 5/8 bis 9 fl.

Gemeine Salempuris vom Cap-Comeryn, 7 3/4 bis 8 fl.

Rohe Salempuris Mannapaar, 1 1/2 Elle breit, und 22 lang, 8 3/4 bis 9 fl.

Rohe Salempuris vom Cap-Comercyn, in Länge und Breite wie die vorhergehende Sorte, zu 8 bis 9 fl., alles in Bankogelde.

Die däniſch-aſiatiſche Geſellſchaft bringt folgende Sorten zum Verkauf:

Weiſſe Salempuris, 1 1/2 Elle bis 1 9/16 Elle breit, 25 bis 26 Kopenhagener Ellen lang.

Blaue Salempuris, 1 7/16 Elle bis 1 1/2 Elle breit, 24 bis 25 lang.

Blaue Salempuris, genannt van de Nord, 1 1/2 Elle bis 1 9/16 Ell. breit, 23 bis 24 Ellen lang.

Blaue Salempuris von Coudelour, in Breite und Länge wie jene.

Dergleichen 1 3/8 Ellen breit, und 20 bis 21 Ellen lang.

Die Franzoſen liefern gebleichte Salempuris, Barempaat-Salempouris von unterſchiedlichen Sorten und Farben, blaue Salempouris u. dergl., die ſie von Pondichery und Mazulipatnam einführen. Die weiſſen halten 72 Cobidos, die farbigen nur 32.

Salat, (Lactuca), fr. la salade, ein bekanntes Küchengewächs, das allenthalben in Menge gezeugt und verbraucht wird. Es gibt davon vielerlei Arten, die wir hier nicht anführen mögen, weil ſie nicht eigentlich in unſern Plan gehören. Der Same vom Gartenſalat wird auch zu mediziniſcher Abſicht genutzt.

Salben, (Unguenta), fr. l'onguent, ſind allerhand Heilmittel, die in den Apotheken zuſammen geſetzt, und äuſſerlich, zum ſchmieren gewiſſer Theile des Körpers gebraucht werden. Sie ſind dicker als ein Oel, aber flieſſender und weicher als Pflaſter. Sie werden insgemein aus Oel, Schmeer, Butter, Honig, allerlei Kräuter- und Pflanzenſäften, Schleim u. Wurzeln, u. von Pulvern gemacht. Bisweilen nimmt man noch Wachs, Gummi u. Harz dazu. Die gebräuchlichſten Salben in den Apotheken ſind: Unguentum Aegyptiacum, braune Reinigungsſalbe; Unguentum alabastrinum, Alabaſterſalbe; Unguentum album camphoratum, Kampforſalbe; Unguentum album simplex, Kühlſalbe oder Bleyweißſalbe; Unguentum de Althaea, Altheenſalbe; Unguentum anodynum, ſchmerzſtillende Salbe; Unguentum Apostolorum, Wund- und Geſchwürſalbe; Unguentum Armarium, Waffenſalbe; Unguentum aureum, goldene Wundſalbe; Unguentum basilicum, Baſilienſalbe; Unguentum citrinum, Zitronenſalbe; Unguentum digestivum, Eyterung befördernde Salbe; Unguentum enulatum, Alantſalbe; Unguentum de Linaria, güldene Aderſalbe; Unguentum de Minio, Miniumſalbe; Unguentum nervinum, nervenſtärkende oder Gichtſalbe; Unguentum Nihili, Augen- oder Nichtſalbe; Unguentum pectorale, Bruſtſalbe; Unguentum pomatum, Pomadenſalbe; Unguentum populeum, Pappelſalbe; Unguentum purgativum, Larierſalbe; Unguentum rosatum, Roſenſalbe; Unguentum vulnerarium, Wundſalbe.

Salbey, Salvey, (Salvia), fr. Sauge, ein Kraut mit einblätterichten irregulairen Blumen, die einen Bart und Helm haben, worauf vier bloße rundlichte Samen folgen. Es gibt von der Salbey verſchiedene Arten, z. B. die große Salbey, die Salbey mit rothen Blumen, die große Salbey mit weiß u. grün gefleckten Blättern, die mit gelb und grün gefleckt Blatte, die vielfarbige Salbey, die breitblätterichte ausgekerbte Salbey, dieſelbe mit ſcheckigtem Blatte, die kleine edle Kreuzſalbey, die

eble Salbey mit gestreiften Blättern, die Wermuthsalbey, und noch andere mehr. Die Blumen dieses Krautes werden, ihrer heilsamen Kräfte wegen, so wie die Blätter, vielfach in der Medizin gebraucht. Sie treiben den Harn, dienen dem Magen, dem Haupte, sind wider den Schwindel, wider das Zittern, den Krampf, den Husten, die Lungensucht u. drgl., gut. Die Blätter werden in der Küche an verschiedenen Speisen gebraucht, und haben in der Medizin wider scorbutische Zufälle des Mundes, äusserlich angewandt, ihren Nutzen. Salbeywein oder Bier wird wider die Wassersucht, wider viertägige Fieber u. dgl., verschrieben. Man macht auch in Böhmen, besonders um Königsgrätz, Salbeykäse, die gesucht sind.

Die wilden Salbeyarten sind von keinem Nutzen in der Medizin.

Cretische Salbey (salvia baccifera) ist diejenige, welche auf den Inseln Cypern und Kandia häufig wächst; d ese trägt Beeren ohngefähr wie Galläpfel, die man eingemacht zum Handel bringt. Man braucht sie zum Magenstärken.

Salblinge, sind köstliche Flußfische, die hie und da in Deutschland, besonders in Steyermark, Oberkärnthen, Niederösterreich und Tyrol, gefangen werden. Man zählt sie unter die Edelfische; sie gelten gemeiniglich noch einmal so viel, als Forellen.

Salerner Seide, s. Seide.

Salernes, ein sehr hochrother Wein in Provence, der um dem Orte dieses Namens gewonnen, u. nach Dauphine, der Obern-Provence, nach Piemont und weiter verfahren wird. Man handelt ihn auf der Stelle nach Coupes von 70 Pfund im Gewicht.

Salicors, Salicot und Salicotte, s. Soda.

Salignon, heißt in Lothringen und Franche-Comte eine gewisse Sorte weisses Salz, die durchs Abdünsten über dem Feuer aus Quellsalzwasser zubereitet wird. Man bringt es hernach in runde Formen, wie Käse, und verhandelt es.

Salines, in Frankreich allerlei gesalzene Fischwaaren.

Salix, s. Weyde.

Salmen, s. Lachs.

Salmiak, (Sal amoniacum, Sal armoniacum, Sal cyrenaicum), fr. sal ammoniac, ein scharfes und flüchtiges Mittelsalz, aus Kochsalzsäure und dem flüchtigen Laugensalze (Ammoniak) zusammengesetzt. Der natürliche oder gediegene Salmiak (Sal ammoniacum nativum), wird manchmal von dem Vesuv und Aetna in Italien ausgeworfen; er findet sich auch gediegen um Pozzuolo und Solfatera im Neapolitanischen, in einigen Ländern Asiens, als Persien, der Tartarey, Tibet ꝛc. Der durch Kunst verfertigte (Sal ammoniacum factitium) ist nicht so selten, als jener, welcher bei uns blos in Kunst- und Naturaliensammlungen vorkommt.

Hier ist ohngefähr das Verfahren, wie man in Aegypten diese Waare häufig verfertigt. In einem Gewölbe mit parallelen Spalten hat man Recipienten, deren Hals nicht länger als 2 Zoll ist, und etwa eben so viel im Durchmesser hält. Ehe man sie an Ort und Stelle bringt, überzieht man sie mit einer fetten Erde, womit auch alle Zwischenräume, die sich zwischen ihnen befinden, verstopft werden. Der Kolben ist inwendig im Gewölbe, und ruht auf einer niedrigen Mauer. Der Hals allein ist der Wirkung der freien Luft ausgesetzt. Sie sind mit Ruß angefüllt, den man aus den Schornsteinen gemeiner Leute sammelt, und mit Mist von Thieren, der mit zerhacktem Stroh vermischt und hernach in der Sonne getrocknet worden ist. Das Feuer, welches man darunter anzündet, wird mit demselben Stoff unterhalten. Man läßt es drei Tage und drei Nächte fortbrennen. Die Gefäße bleiben offen, und der Dampf, welcher aus dem erhitzten Ruß entsteht, setzt sich unvermerkt um den Hals. Er verdickt sich da, wird kristallisirt, und zu einer glänzenden und festen, ohngefähr 2 Zoll dicken Masse. Wenn die Operation vollendet ist, so zerbricht man das Gefäß, wirft die Asche weg, und sammelt die Salmiakkuchen, so wie wir sie in Europa zu sehen bekommen; vorher aber sondert man von der untern Seite eine schwarze Rinde ab, die den gehörigen Grad der Vollkommenheit nicht

erlangt hat. Aegypten liefert von dieser Waare jährlich einige tausend Centner zum Handel.

Man verfertigt diesen Artikel auch zu Gaza, Damiette, und in noch entlegnern Weltgegenden in beträchtlicher Menge durch den Weg der Sublimation, und verfährt ihn weit und breit. Er ist derb und schwer, auch rußiggrau und unrein, wird aber, durch wiederholtes Sublimiren gereinigt, sehr fein und weiß gemacht.

Wir bekommen den Salmiak über Venedig, Livorno, Marseille, London und Amsterdam zum Handel, und zwar in zweierlei Form, entweder in runden sechs- bis achtzölligen, schweren, unreinen, schwarzen, rußigen Scheiben oder Kuchen, welche halb durchsichtig, kristallinisch, oberwärts erhaben, unterwärts hingegen ausgehölt sind, oder in glockenförmigen Stücken, die auch von aussen weiß aussehen.

Der levantische und venezianische Salmiak hat die erstere Gestalt, der englische oder schottische die andere. Man schätzt aber im Handel jene höher, als diese.

Beide bestehen aus langen dünnen, in ästigen Strahlen zusammengesetzten Kristallen, die einen scharfen, reizenden, urinösen und widrigen Geschmack haben. Der beste ist der, welcher schön trocken, auswendig so wenig schwarz als möglich, mitten und inwendig aber klar und recht weiß aussieht. Aechter Salmiak muß sich vollkommen, ohne etwas von einem fremden Salze zurück zu lassen, aufsublimiren. Durch fixes Alkali muß sich eine gehörige Menge flüchtiges Laugensalz davon abscheiden lassen. Auch muß derselbe mit Salpetersäure ein Königswasser darstellen und so weiter.

Zu Braunschweig verfertigen die Gebrüder Gravenhorst Salmiak, der so wie der englische gebraucht werden kann. Man sagt, daß Menschenharn den flüchtigen Bestandtheil dieser Sorte hergebe. Auch zu Magdeburg und zu Niederrad bei Frankfurt am Main, sind seit einigen Jahren Salmiak-Fabriken angelegt worden. Saueracker und die Wittwe Schüttenhelm in Niederrad fabriciren den Salmiak aus allerlei thierischen Stoffen.

Bei Bremen macht man Salmiak, der ein dunkles, unreines Ansehen, und einen üblen Geruch hat. Er ist zwar wohlfeil, taugt aber nur wenig. Sein Hauptbestandtheil soll lebendiger Kalk seyn, so daß man ihn blos in den Tabaksfabriken gebrauchen kann. Bessern Salmiak macht man in Tübingen, Breßlau, Leipzig, Hall in Tyrol ꝛc.

Frankreich hat zu Traveil in Brie eine Salmiak-Fabrik, deren Waare aber noch nicht auf die deutschen Märkte kommt.

Die ehemals österreichischen Niederlande haben ein solches Werk bei Genape, eine Meile von Mons. Dieses liefert silberweissen Salmiak, dem ägyptischen gleich, und zu billigem Preise.

Der Salmiak wird häufig von Goldschmieden und ähnlichen Metallarbeitern, Färbern, Rothgießern, Farbenkünstlern, Schnupftabakfabrikanten, Scheidekünstlern, Nadlern, Apothekern, Pferdeärzten, u. a. m. verbraucht.

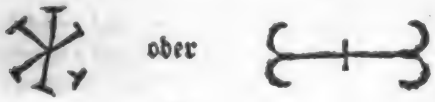
In der Medizin macht man daraus eine Menge zusammengesetzter Arzneimittel. Seine Kräfte und Eigenschaften setzen ihn bei der Anwendung in medizinischer Absicht über die meisten Mittelsalzarten sehr weit hinaus. Der geringere Salmiak, und besonders die sogenannten flores simplices leisten den Aerzten wichtige Dienste, wo die Rede von Verdünnung der Blutmasse und Säfte, von Eröffnung der Stockungen u. drgl. seyn mag. Auch besitzt er eine schweißtreibende Kraft u. s. w.

In Frankreich und auch hie und da in Deutschland wird aus diesem Artikel das berühmte Eau de Luce verfertigt, welches in Ohnmachten, histerischen und dergleichen Zufällen mehr, vortreffliche Wirkung äussert. Man bringt dieses insonderheit von Paris u. Montpellier in kleinen plattseitigen geschliffenen Kristallflakons. Es wird bei Duzzend Fläschchen gehandelt.

Der rohe Salmiak wird Fäßer- und Kistenweise zum Handel gebracht. Der über Smyrna heraus kommt, ist in Kisten von 130 Okas. Man handelt ihn zu Marseille bei 100 Pf., mit 10 auch

wohl 12 Procent Disconto. Zu London nach Centner zu so und so viel Pfund Sterling. Zu Livorno bei 100 Pfund zu 32 Pezze m. o. w. Und allenthalben werden die Gebinde und Kisten tarirt.

In Recepten führt der Salmiak dieses Zeichen.



oder auch

Salmo, s. Lachs.

Salonichische Baumwolle, s. Baumwolle.

Salonichischer Tabak, siehe Tabak.

Salpeter, (Nitrum, Sal Petrae), fr. le salpêtre ou le nitre, ein aus saurem, feuerbeständigem und flüchtigem Laugensalze zusammengesetztes Mittelsalz, das in sechseckigten Nadeln oder Kristallen anschießt, und gesammelt wird. Der beste und meiste Salpeter wird aus Ostindien, besonders aus Bengalen, Siam, Pegu und Patna, zum Handel gebracht. Man zieht ihn da aus einer thonartigen Erde von verschiedenen Farben. Die Einwohner graben, um ihn zu läutern, Gruben in den Erdboden, schütten die Salpetererde hinein, feuchten sie mit Wasser an, und machen sie so zu einem flüßigen Brey. Sobald das Wasser nun die salzigen Theile in sich gezogen hat, schütten sie die Flüßigkeit in andere kleinere Gruben. Nach dieser zweiten Reinigung nimmt man wieder das klare Flüßige ab, kocht es in großen Kesseln, schäumt gehörig ab, und läßt nach einigen Stunden den Salpeter anschießen. Die holländischen, englischen und dänisch-asiatischen Kompagnieen sind es, die diese Waare aus Ostindien zuführen. Man rechnet, daß jährlich nicht weniger als 10 Millionen Pfund nach Europa gebracht werden.

Auf den ostindischen folgt der russische, ungarische und polnische Salpeter. Rußland liefert viel Salpeter, der besonders in den Gegenden am Wolgastrom gezeugt wird. Man gewinnt da nicht nur allen Salpeter, den die inländischen Pulvermühlen bedürfen, sondern es werden auch einige hundert Ctr. ausgeführt. Der polnische Salpeter geht über Brody, Tarnepol u. s. w., besonders nach Breslau, Frankfurt und Leipzig. Er ist sehr unrein, und muß mehrmals geläutert werden, ehe man ihn recht gebrauchen kann. Ungarn hat eine Menge Siedereien bei Komorn, Neusiedl, Tyrnau, Malachowa, Bartfeld, Neusohl und anderwärts mehr.

In Deutschland und Frankreich wird fast in allen Provinzen, hier mehr, dort weniger, Salpeter gewonnen; doch nirgends in solchem Ueberflusse, daß man davon auch noch den Fremden überlassen könnte. Was nun die dasige Zubereitung betrifft, so überläßt man es der Natur, die geschickte Vereinigung der Säure und des Laugensalzes zu bewirken. Nur kommt man hie und da mit Auflockern der Erde, mit Salpeterwänden und sogenannten Wachswerken zu Hülfe. Am Ende muß man überall den Salpeter auslaugen, die Lauge einsieden, den Salpeter läutern und anschiessen lassen. Die zusammengebrachte Salpetererde bringt der Salpetersieder in große hölzerne Gefäße mit doppeltem Boden, begießt die darin niedergestoßene Erde mit Wasser, zapft nach 12 oder mehr Stunden die Lauge ab, untersucht solche nach dem bloßen Geschmack, od. mit der Salzwaage, oder auch durchs Verdünsten, und wenn sie ihm nicht siedenswerth vorkommt, schüttet er diese Lauge so oft auf neue Erde, bis er die verlangte Eigenschaft bemerkt. Manche Salpetersieder vermischen überdem die zum Ablaugen bestimmte Erde mit Holzasche, lebendigem Kalk u. dgl., und sieden hernach die durch vorgedachte Alkalina filtrirte Lauge noch einmal ein. Das Sieden geschieht in eingemauerten eisernen oder kupfernen Kesseln. Der Arbeiter nimmt die Unreinigkeiten, welche sich obenauf setzen, mit dem Schaumlöffel ab. Alsdann läßt er das Feuer ausgehen, und wartet es ab, bis die Unreinigkeiten sich auf den Boden legen. Die klare Lauge schüttet man in reine Gefäße, säubert den Kessel, füllt ihn aufs neue mit der gereinigten Lauge, gibt

wieder Feuer darunter, und ſiedet 20 Stunden, auch wohl länger. Man ſchäumt fleißig ab, doch ohne rohe Lauge hinzuzugießen, und wenn auf ſolche Art die Lauge ungefähr um den vierten Theil abgedunſtet iſt, vermuthet man, daß ſie gahr ſey. Dieſen gahren Sud läßt man nun erkalten, vertheilt das Flüßige in flache hölzerne Geſchirre, ſogenannte Wachsgefäße (von wachſen oder ſich bilden) und ſetzt ſie an kühle Oerter zum Anſchießen. In höchſtens ein paar Tagen iſt der in der Auflöſung befindliche Salpeter an den Wänden der Gefäße angeſchoſſen. In der Mitte aber befindet ſich das Phlegma, oder die Mutterlauge, welche man wieder auf neue Salpetererde bringt, die Kriſtalle aber aufhebt.

Der rohe Salpeter muß von allen fremdartigen Theilen gereinigt, und zu allerhand Bereitungen, die eine gewiſſe Genauigkeit erfordern, mehr als einmal geläutert werden. Die gewöhnlichen Salpeterſieder läutern nur einmal, weil es ihnen um die Vollkommenheit ihrer Waare nicht zu thun iſt. Sie ſchütten den rohen Salpeter in einen verhältnißmäßig großen kupfernen Keſſel, laſſen ihn in reinem Waſſer auflöſen, machen Feuer darunter, und laſſen die Auflöſung langſam in Sud kommen. Sie ſchöpfen den Schaum, der ſich anſetzt, ab, und tröpfeln Eſſig oder aufgelöſten Alaun in den Keſſel, um dadurch ſchönere und reinere Kriſtallen zu erhalten. Wenn die Reinigung vollbracht iſt, ſo wird der Keſſel abgehoben, in Sand geſetzt, zugedeckt, und der harte Salpeterkuchen, der ſich gebildet hat, heraus genommen. Der Klumpen, welcher nun Salpeterſtock heißt, wird auf trokkene mit einem leinenen Tuche bedeckte Aſche geſetzt, um vollends noch alle übrige Feuchtigkeit zu verlieren. Iſt das geſchehen, ſo hat man ihn zur Kaufmannswaare gemacht. Die Güte, Reinigkeit und Vollkommenheit dieſes Artikels erkennt man theils an den langen, hellen und recht durchſichtigen Kriſtallen, theils am leichten Schmelzen, ſowohl im Feuer als auch im Waſſer, theils auch an einer kältenden Wirkung auf der Zunge; nicht minder am geſchwinden Wegbrennen, wenn man den Salpeter auf glühende Kohlen wirft u. ſ. w. Wenn er aber im Feuer praſſelnd um ſich ſpritzt, ſo iſt dieß ein Zeichen, daß er noch mit Kochſalz vermiſcht ſey; ſo wie ein ſtarker Aufblähen beim Schmelzen anzeigt, daß ein Zuſatz von Alaun darunter ſtecke.

Der Salpeter iſt übrigens, nach der heutigen Staats- und Kriegs-Verfaſſung, ein höchſt wichtiger und gangbarer Artikel, indem er eins der weſentlichſten Materiale zur Bereitung des Schießpulvers ausmacht. Die Scheidekünſtler gebrauchen ihn zur Bereitung des Scheidewaſſers, die Feuerwerker zu Kunſtfeuern u. ſ. w.

In der Medizin wird er ebenfalls ſtark gebraucht. Die Apothekker und Laboranten machen daraus eine Anzahl Präparate, als: Nitrum depuratum, geläuterter Salpeter; Nitrum fixum und Liquor nitri fixi, Nitrum fulminans, platzenden Salpeter; Nitrum regeneratum, wiedererzeugten Salpeter; Nitrum tabulatum oder lapides Prunellae, in Tafeln geformten Salpeter; Spiritus Nitri, Salpetergeiſt; Spiritus Nitri dulcis, verſüßten Salpetergeiſt; Aquafort etc.

Mit Salpeterſäure, zum Gebrauch der Bergwerke u. dgl., wird von Kremnitz und Bernſtein in Ungarn ein anſehnlicher Handel in die Fremde getrieben.

Der Salpeter wird von den Aerzten, Scheidekünſtlern, Apothekern und Laboranten durch dieſes Zeichen ⊖ angedeutet.

Beim franzöſiſchen Handel hat der Salpeter noch unterſchiedliche Beinamen. Man nennt da Salpêtre de glace, den ſchönſten, der zu Stückpulver verarbeitet wird; Salpêtre en roche, iſt vollkommen geläuterter, oder mehr als einmal raffinirter, und zum Büchſenpulver dienlich; Salpêtre de haussage, Salpêtre de terre, Salpêtre commun, Salpêtre de la prémiere eau, ſind alle nur ordinaire und noch ziemlich unreine Sorten.

Zu Paris befinden ſich ſeit dem letzten Krieg zwei Hauptraffinerieen des Salpeters, welche da zu einer Größe

Gerbera, Gerbera, Gerbera,

Salz über dem Feuer in bleyernen oder kupfernen Kesseln und Pfannen zubereitet. Sind hingegen die Meerufer platt und niedrig, und der Boden ein wenig mit Thonerde vermischt, so kristallisirt sich das Salz durch bloße Wirkung der Sonnenhitze.

Die französischen Küsten, wo die größte Menge des durch die Sonne kristallisirten Meersalzes gewonnen wird, sind die von Bretagne, Saintonge und Aunois. In den beiden letztern sind Brouage, Maran und Isle de Rhé, so wie in Bretagne die Bay von Bourgneuf, Guerande und Croisic, die Oerter, wo man es am häufigsten einsammelt.

Von dem durch Hülfe des Feuers zubereiteten wird das meiste auf der Küste der Normandie gemacht. Die Bay von Bourgneuf, welche die Inseln Boin und Noirmoutiers, auf welcher Beauvoir sur mer, Machecou und Barredemont liegen, in sich schließt, ist etwa 12 französische Meilen weit, und enthält gegen 20,000 sogenannte Salines, jede von 50 Aires oder Eillettes. Es sind kleine abgetheilte Räume, die jährlich etwa 7000 Pfund Salz geben, so daß man die ganze Menge auf 36000 Muids anschlagen kann. Bourgneuf selbst liegt in Retz, 8 Meilen von Nantes.

Die Aires von Croisic und Guerande sind viermal größer als die zu Bourgneuf, und jede liefert das Jahr ein Muid Salz. Man rechnet die Sammlung in diesen Gegenden auf 40000 Muids. Die Art, wie man das graue Salz gewinnt, ist folgende: Man nennt da Marais salans, Salzteiche, niedrig liegende Gründe, auf die bei der Fluth das Meerwasser geleitet werden kann, das man hernach durch Hülfe der Schleusen zurück hält. Der Boden wird vorher recht eben gemacht und fest geschlagen, hernach theilt man ihn in kleine viereckigte Behälter ab, die von verschiedener Größe, und durch kleine 13 bis 14 Zoll dicke Dämme von einander abgesondert sind. In dieser Art Bassins, von welcher man die größern Parcs und Parquets, die kleinsten aber Aires und Eillets nennt, läßt man, wenn die Jahrszeit da ist, das Meerwasser hinein, woraus das Salz entstehen soll. Die dazu schicklichste Zeit ist von der Mitte des Maimonats bis zu Ende des Augusts, alsdann sind die Tage lang, und die Kraft der Sonne ist am stärksten, folglich kristallisirt sich das Salz am besten und geschwindesten.

Wenn man das Meerwasser einlassen will, so läßt man vorher das süße Wasser ab, das sich den Winter über da eingefunden haben mag, und reinigt so viel wie möglich, den Grund der Behälter. Hernach läßt man das Meerwasser etwa 6 Zoll hoch hinein, nachdem man es vorher in großen Behältern, die ausserhalb der Salinen angelegt sind, sich setzen, und 2 od. 3 Tage lang hat erwärmen lassen, so daß es ganz lau wird. Wenn eine hinlängliche Menge Wasser hineingelassen ist, so macht man die Schleusen zu, und überläßt der Sonne und den Winden die Vollendung des Werks.

Die Oberfläche des eingelassenen Seewassers wird nun von den Strahlen der Sonne mächtig angegriffen, u. verdickt sich allmälig; hernach setzt sich eine dünne Kruste an, die immer zunimmt, bis zuletzt eine völlige Salzmasse da ist. Vor er ist gemeiniglich das Wasser in den Behältern so heiß, daß man sich die Hand verbrennen würde, wenn man damit hineinführe.

Wenn das Salz durch diese natürliche Koktur gegangen, und zur festen Masse geworden ist, so zerschlägt man es mit einer Art Rechen oder Harken, wodurch die Stücke unter Wasser sinken; man hebt sie aber gleich wieder mit denselben Werkzeugen heraus, und legt sie in kleinen Haufen am Rande der Behälter zum völligen Abtrocknen hin. Ist das geschehen, so thürmt man sie in noch größern und dickern Schobern, die einige 1000 Centner enthalten mögen, aufs neue auf, und bedeckt diese mit Stroh oder Matten, damit der Regen ihnen keinen Schaden thun kann. Diese Salzhaufen heißen in Poitou des Baches.

In acht, zehn, höchstens vierzehn Tagen, nachdem sich jenes Salz vollkommen kristallisirt hat, öffnet man von neuem dem Fluthwasser den Eingang

in die Behälter, und fährt mit den Arbeiten so lange fort, bis die Jahrszeit dazu nicht mehr tauglich ist.

Wenn während des Einlassens, oder kurz nachher, starker Regen fällt, so wird die Arbeit dadurch vereitelt, weil sich dann das Regenwasser mit dem eingelassenen Seewasser vermischt, und an keine Kristallisirung mehr zu denken ist. Ist dieß nun der Fall, so bleibt weiter kein andrer Weg übrig, als daß man neues Wasser aus dem Meer herbeischaffen muß; denn das Werk läßt sich schlechterdings nicht ohne schönes Wetter und heissen Sonnenschein in Stand bringen. Die Verfertigung geschieht am schnellsten bei Nord- oder Nordostwinde.

In Languedok wird Boysalz zu Mardirac und Sigean verfertigt. Von hier aus werden Roussillon, Auvergne, Bourgogne, Lyonnois und Savoyen mit Salz versorgt. Das dasige Salz muß wenigstens ein Jahr lang über in den Magazinen gelegen haben, ehe es zum Einsalzen des Fleisches und der Fische gebraucht werden kann. Dies Salz ist von Natur grau; allein man läutert es auch, und macht weisses daraus, vornehmlich in Flandern. In dieser Provinz raffinirt man die rohe Waare in großen viereckigten 12 bis 15 Fuß langen und 1 Fuß tiefen Pfannen oder Kesseln, die Payelles genannt werden. Es wird viel davon zu Ypern, Dünkirchen und Merville verfertigt. Die Handgriffe, die man dabei anwendet, benehmen nicht nur dem Salze seine Schärfe, sondern geben ihm auch die schönste und dauerhafteste Weisse.

Das weisse Salz, welches in der Normandie gemacht wird, ist kein raffinirtes graues Salz, wie die vorhergenannte Sorte, sondern hat schon diese Farbe, wenn es aus den bleyernen Sudkesseln heraus kommt.

Wenn die Salzbereiter dieses Salz verfertigen wollen, so sammeln sie an dem Ufer der See einen thonartigen Sand, den das Meerwasser zur Fluthzeit sieben oder acht Tage lang angesetzt hat. Man trägt diesen in dazu vorbereitete Gräben, die auf dem Grunde mit Stroh belegt sind. Da sickert nun das Wasser allmählig heraus, und wird in untergesetzte Gefäße gesammelt. Aus diesem Wasser aber bereiten die Leute ihr Salz.

Sie gebrauchen dazu irdene Oefen; die Pfannen oder Kessel aber sind von Bley; man nennt sie Plombs. Ein jeder solcher Ofen heizt vier Pfannen, welche insgemein von viereckigter Gestalt, etwa 5 Fuß lang, 2 Fuß breit und 5 oder 7 Zoll tief zu seyn pflegen. In den Gegenden, wo das Holz reichlich vorhanden ist, unterhält man das Feuer in den Oefen dieser Salzsiedereien mit Brennholze; da hingegen, wo es schon knapp ist, brennt man stachlichten Ginster, u. drgl.

Wenn das Wasser in den Pfannen siedet, so wirft es oben vielen Schaum, den man von Zeit zu Zeit abnimmt, und in dem Maaße, wie dies nachläßt, gießt man noch mehr Wasser zu, und fährt fort, abzuschäumen. Wenn es sich merklich verdickt hat, dann rührt man ohne aufhören mit einem Stabe um, der an dem einen Ende zurück gebogen ist, und Cuillere heißt. Wenn nun der Brey eine gewisse Dicke erlangt hat, so nimmt man ihn vom Feuer ab, und schreitet zum Reinigen.

Die sogenannte Reinigung besteht darin, daß man es in große weidene Körbe schüttet, wo es die übrige Feuchtigkeit absetzt, und vollends trocknet. Hierauf legt man es in Schober übereinander, und trägt es nach einiger Zeit in die Vorrathshäuser.

Die Oerter in der Normandie, wo weisses Salz zubereitet wird, sind Maree, Vains, Genets, Leval saint Paer, Sceaux, Courtils und Huines in der ehemaligen Election von Avranches; Creances und Brucqueville, in der von Coutances; Lessay, St. Germain sur Ce, und Montmartin in der Election von Carentan; Portbail, Gouay, Catteret, Rideauville, St. Vaast und Quineville in der von Valogne; Issigny und Neuilly in der von Bayeux; die Salzteiche von St. Arnould, St. Pierre, St Thomas de Touques, und Trouville in der Election von Pont-l'Eveque.

Von französischem Salze wird eine ausserordentliche Menge an die Ausländ-

der abgesetzt. Die Engländer, Holländer, Schweden, Dänen u. Hanseestädte, führen viele hundert Schiffsladungen weg.

Das Salz von Guerande ist das weisseste, leichteste und beste unter den Seesalzarten, die Frankreich liefert; die Bewohner der englischen, irländischen u. spanischen Küsten ziehen es jeder andern vor. Indessen gebraucht man doch in Frankreich selbst, so wie auch an den Küsten der Ostsee, am stärksten das aus Bourgneuf, ob es gleich grauer als das erstere aussieht. Man hält es zum Fleischeinsalzen für besser, und verschifft es auch in großer Menge nach Zeeland und Flandern für die dasigen Salzraffinerieen.

Boysalz ist schärfer, stärker und vorzüglicher zum Einpöckeln, als Soolensalz, daher es selbst an die Oerter, wo eine starke Schifffahrt getrieben wird, und es an anderm Salze nicht fehlt, hingeht. Spanien, Portugal, Sicilien, Sardinien und noch manche andere Länder liefern auch viel Boysalz zum Handel.

In nördlichen Ländern wird auch Meerwasser, wie Soole, gradirt, oder wo Feuerung überflüßig da ist, ohne Gradirung versotten. Das Salz vom ersten Sude, welches gemeiniglich noch unrein zu seyn pflegt, zumal wenn es nicht abgeschäumt worden ist, wird noch einmal in gradirter Soole aufgelöst, und abermals eingekocht. Dergleichen Koten sind verschiedene in England und Schottland. Hieher gehört auch das Salzwerk Walloe in Norwegen, eine halbe Meile von der Stadt Tönsberg. Dieses gibt jährlich gegen 20,000 Tonnen, jede von 6 3/4 Kubikschuhen. Durch eine königliche Resolution vom Jahr 1778 ist bestimmt worden, daß eine Tonne vom wallöischen Salze 250 Pfund wiegen und 10 Scheffel messen soll; sie kostet 1 Rthlr. 40 Schilling ohne Fustage, und 2 Rthlr. 4 ßl. mit Fustage; auch ausserdem wird 4 ßl. an Salzvermessungsgebühr bezahlt. Durch eine spätere Verordnung von 1790 ist der Preis nun so festgesetzt: Für das ordinaire Salz ohne Fustage 2 Rthlr. 4 ßl. die Tonne, und für das Hofsalz, zu dessen Bereitung allein aufgelöstes Steinsalz gebraucht wird, 2 R. 16 ßl. die Tonne. Dieß Salz wird vornehmlich in Norwegen verbraucht.

In Deutschland bedient man sich am meisten des Quell- und Brunnensalzes, von welchem viele Provinzen einen Ueberfluß haben. Es ist unter den Salzarten die reinste, aber auch zugleich die schwächste. Sie wird auf eine eben so einfache Art gewonnen, als zu Gut gemacht. Das aus salzigen Quellen geschöpfte Wasser heißt Soole. Die Prüfung der Soole ist bei der Anlegung der Salzwerke der erste und vornehmste Gegenstand. Um die Kosten des Brandes zu ersparen, und doch eine schwache Soole zu verstärken, hat man gewisse Anstalten ersonnen, die Gradirwerke genannt werden. Ausser diesen hat man auch noch die Siedhäuser, wo die veredelte Soole gesotten u. getrocknet wird. In diesem Siedhause sind gemeiniglich zwei Pfannen von gar verschiedener Größe, meistentheils aus starkem Eisenblech, manchmal auch von Bley gemacht. Die des Siedens werth geschätzte Soole wird vermittelst einer Röhre in die Pfanne geleitet; alsdann wird Feuer darunter gemacht, oder in der Sprache der Arbeiter, der Heerd gestellt. Das Feuer muß Gradweise zunehmen, und so lange in gehöriger Stärke unterhalten werden, bis der Sud gahr ist, d. h. bis sich auf der Oberfläche Salzkörner zu bilden anfangen. Während des Kochens setzt sich ein schleimiger Schaum auf der Oberfläche an, den man fleißig abnimmt. Sobald der Sud gar ist, werden alle Oeffnungen vom Heerd ꝛc. zugemacht, damit die Soole bei mäßiger Hitze sich körnen könne. Man faßt hernach das Salz in Körbe, und setzt es zum Trocknen auf. Weil aber doch allemal noch ein Rest in der Pfanne bleibt, den man die Mutter oder Bittersoole nennt, so wird dieser ausgeschöpft und in den Bitterkasten gebracht, worin sich mit der Zeit ein Salz ansetzt, welches unter dem Namen des Bitter- oder Viehsalzes bekannt ist.

Zu Tremblade, einem Flecken in Saintonge am Fluß Seudres, wird eine erstaunliche Menge Salz gewon-

nen, und faſt in alle Gegenden von Europa verſchifft. Das Salz von Seudres übertrifft an Güte nicht nur das ſpaniſche und portugieſiſche, ſondern auch alle übrigen franzöſiſchen Sorten. Man nennt da Sel rouge oder Sel de chaudière, dasjenige, welches in Keſſeln oder Pfannen geſotten worden iſt. Dieſe Gattung wird beſonders an die franzöſiſchen Salzpächter überlaſſen, zum Theil auch nach verſchiedenen Häfen im Kanale und in den Niederlanden abgeſetzt. Sie iſt die wohlfeilſte unter den daſigen Salzſorten. Das weiſſe Salz, Sel blanc, welches zu Charente, Bourdeaux, Marans u. ſ. w., geläutert worden, geht vorzüglich nach Bayonne, den Häfen an der Oſtſee, nach Schweden, Dänemark und andern Gegenden im Norden.

Limanſalz iſt eine Art weiſſes Boyſalz, welche ebenfalls nach den vorhin gedachten Ländern verladen wird, aber 10 oder 12 Procent mehr gilt, als Keſſelſalz.

Grünſalz, Sel verd, wird vornehmlich bei den Fiſchereien, und zum Einſalzen verſchiedener Artikel angewandt. Die Salzſorten aus Saintogne und von Seudres werden von den Holländern mehr geſchätzt, als die von Oleron und Mornac, denn ſie ſind ſchwerer, und geben im Auslande mehr aus, als die letztern.

Ein Centner Salz zu Seudres hat 28 Muids vom nämlichen Gehalt wie zu Brouage, oder 12 1/2 Pariſer Muids. Der Muid hält 24 Boiſſeaux, und jeder Boiſſeau iſt gegen 80 Pfund Markgewicht ſchwer. Daſſelbe Maas iſt auch zu Olonne in Nieder-Poitou gebräuchlich. Von da geht viel Salz nach Bayonne und Bourdeaux.

Brouage, ein bekannter Seeort in Saintonge, iſt auf allen Seiten von Salzteichen und Seen eingeſchloſſen; es wird da eine ſolche Menge Salz gewonnen, daß ganz Frankreich damit verſorgt werden könnte. Es kommen von allen Nationen Schiffe dorthin, die dieſe Waare einladen.

Rochelle verſchifft ſehr viel Salz, inſonderheit nach Holland. Man handelt daſelbſt dieſen Artikel nach Cent. von 28 Muids, die gegen 50 Milliers halten ſollen. So auch Marennes in Saintonge, das nur durch den Fluß Seudres von Tremblade getrennt iſt. Ein daſiger Cent. gibt 336 Pariſer Setiers, oder 330 Conques zu Bayonne, oder 42 Pipen zu Bourdeaux, oder 19 Tonneaux zu St. Malo, oder 168 Raſieres zu Dünkirchen.

In Portugal wird das meiſte Salz um Setubal gewonnen. Dieſer Ort ſchickt jährlich ein paar hundert Schiffe mit Salz weg; Liſſabon und Faro nicht viel weniger. Das portugieſiſche Salz geht beſonders nach Holland, nach dem Norden unſers Welttheils und nach Nordamerika. Es iſt zum Einſalzen ſehr vorzüglich. Hie und da vermiſcht man es mit franzöſiſchem, um ſeine Schärfe zu mildern.

Das ſpaniſche Salz würde ohne Zweifel häufigern Abſatz finden, wenn die Regierung die Ausfuhrgefälle von demſelben herunter ſetzen wollte. Aus dieſer Urſache geben jetzt gar oft die Ausländer dem portugieſiſchen und ſicilianiſchen den Vorzug. Die größte Menge an Meerſalz wird in dieſem Staate am See Mata in Valencia, in der Bay von Cadix, und auf Iviça gezeugt. Am erſtern kriſtalliſirt ſich das Salz durch die Sonnenhitze in ſolcher Menge, daß in manchen Jahren 100,000 Tonnen ausgeführt werden können. Man verſchifft es gröſtentheils nach Newfoundland, und zwar entweder von Alicante oder von Guardamar aus.

Die Salzwerke in der Bay von Cadiz erſtrecken ſich von Puntales bis nach Puerto de Santa Maria hin. Die Weiſe, wie man da das Salz gewinnt iſt folgende: Man leitet erſt durch Hülfe einer Schleuſe das Meerwaſſer in einen Bezirk Landes, der von gleich tief gegrabenen Kanälen durchſchnitten iſt; hier bleibt es einige Zeit ſtehen. Während dieſer Zeit verdunſten viele wäſſerigte Theile durch die Hitze der Sonne. Aus dem erſten Behälter leitet man das Waſſer wieder in andere weniger tiefe Kanäle, wo durch dieſelbe Wirkung auch noch andere Theile durch das Verdünſten abgeſondert werden. Das übrig bleibende Waſſer iſt nun ſo ſcharf und

beissend, daß die Arbeiter nicht mehr mit bloßen Füßen darin aushalten können, sondern daß es auf der Haut wie Scheidewasser brennt. Dieses ätzende Wasser wird nun durch einen langen und schmalen Kanal geführt, der längs einem viereckigten Behälter angebracht ist. Der Behälter hat viele kleine, ebenfalls viereckigte Abtheilungen, die inwendig niedriger, als an den Rändern sind. Aus diesem Kanale, wo das Wasser von der Sonne zum drittenmale eingekocht, und sein corrosives Wesen noch vermehrt wird, wirft man es mit Schippen in kleine Bassins, wo die Koktur vollendet wird. Hier rühren es die Arbeiter ohne Unterlaß mit langstieligen Rechen oder Harken um. Der Satz, welcher sich da ansetzt, verhärtet wie Stein; dieser wird abgelöst, gestoßen und extrahirt. Durch die unaufhörliche Bewegung erhebt sich auf der Oberfläche ein weisser Schaum, den die Arbeiter fleißig abnehmen, und daraus ein weisses Salz bereiten, welches aber viel schwächer ausfällt, als das aus der Tiefe. Alles übrige wird in großen Haufen in der freien Luft aufgethürmt, wo es vollends trocknet.

Der König von Spanien läßt hievon zuerst seine Salzvorrathshäuser füllen, und bezahlt für die Last nur 2 Piaster. Aus den königlichen Magazinen wird es an die Privatleute, die Fischer ausgenommen, denen man es wohlfeiler stellt, zu 10 bis 20 Piastern wieder verkauft. Die Salzfabriken verkaufen den übrigen Theil ihres Produktes mehr oder weniger hoch im Preise, je nachdem die Sammlung ergiebig, oder die Nachfrage stark oder schwach seyn mag; und weil sie gemeiniglich in der späten Jahrszeit durch den Regen beträchtlichen Abfall zu leiden befürchten müssen, so eilen sie insgemein mit dem Verkauf, und lassen mit sich handeln. Der Artikel gilt im Durchschnitt 6 bis 6 1/2 Piaster die Last. Die Nationen, welche ihn ausführen, sind die Schweden, Dänen, Holländer, Engländer, und Portugiesen. Die letztern führen das Salz grösstentheils wieder nach den Küsten von Gallizien und Asturien. Manchmal kommen auch die Fischer von Dieppe, St. Malo und Granville hieher, und laden das Salz zu ihrer Fischerei bei Terre-Neuve.

Steinsalz hat Spanien zu Cardona in Katalonien. Das zum Einsalzen des Fleisches und zum Gebrauch in der Küche ist von dreierlei Art, weiß, grau und roth. Das erstere ist fast dem Boysalz ähnlich, nur daß es nicht gekörnt ist; das zweite hat eine Farbe wie Eisen oder Schefer, hat aber alle Eigenschaften, die dem weissen sonst eigen sind; das dritte ist röthlicht, wie dürre Rosenblätter, welche Farbe von einer Mischung mit Bolerde herrühren soll.

Ausser dieser gibt es auch hier noch eine vierte Sorte, die glänzend und durchsichtig wie Kristall ist, und nicht nur zum Einsalzen, sondern auch beim Färben wie das Sal gemmae gebraucht werden kann. Man findet manches von der letztern Art, welches allerhand Farben spielt, nämlich blau, grün, pomeranzengelb, roth u. drgl., allein alle diese Farben gehen ins Weisse über, wenn das Salz zermalmt oder im Mörser gestoßen wird.

Diese vier Sorten Salz liegen eine über der andern Schichtweise, wie das Gestein, in den gemeinen Brüchen. Man hauet es in mehr oder weniger dicken Blöcken oder runden Stücken, wie in Frankreich die Bruchsteine geformt werden, aus. Das dasige Steinsalz dient zu demselben Gebrauch, wie das in Ungarn und Polen. Man setzt viel davon in den umliegenden Provinzen, und auch zum Theil auswärts ab, indem es seiner schönen Weisse und vorzüglichen Härte wegen geschätzt wird.

Salzquellen und Salzwerke sind bei Castilla de las Roquetas, 4 Meilen von Almeria. Hier wird das Salz ebenfalls durch die Sonnenhitze kristallisirt. Ferner bei la Mala, Pinatas bei Carthagena, u. s. w.

In Sicilien liefern besonders Trapani, Spaccaforno und Agosta eine ungeheure Menge dieser Waare an die handelnden Nationen. Das von Agosta und Spaccaforno ist etwas schärfer, als das Trapaneser. Das dasige Seesalz wird nach Salme gehandelt; es geht viel davon nach Triest, nach Norden ꝛc.

Das Neapolitanische hat Salzminen zu Altomonte in Kalabrien.

In Sardinien ist an den Küsten allenthalben Salz in Menge vorhanden. Es kostet in Cagliari nur den Fuhrlohn, und in andern Gegenden der Insel nicht viel mehr. Das meiste wird in dem nordwestlichen Theil der Insel Asinara gegenüber, zu Forte san Carlo, und auf der südwestlichen Insel san Pietro gezeugt. Es gehen hiervon jährlich viele Ladungen nach Triest u. a. Es taugt jedoch nicht durchgängig zum Einsalzen aller Fischarten; daher ist das von Trapani ungleich stärker gesucht. Das meiste holen noch die Schweden mit ihren Schiffen nach Cagliari ab.

Im toskanischen Meere auf der Küste des Golfo sind die Großherzoglichen Salzwerke, welche eine ausserordentliche Menge Seesalz liefern. Es wird hier durch Hülfe der Sonnenhitze zubereitet. Die Werke sind auf zweierlei Art eingerichtet. Alla paesana heißt die Anstalt, wo das Salz in grössern und gröbern Stücken gewonnen wird. Dieser sind zwei, die den Namen delle Ghiaje und del Lazzeretto führen. Alla Trapanese nennt man die, wo die mit Stein ausgekleideten Gruben, worin das Meerwasser ausdünstet, und das Salz in dünnen Scheiben sich ansetzt, flacher sind. Man nennt sie di san Rocco und dell' Annunciata. Diese Werke sind noch erheblicher als die zu Castiglio della Pescaja im Gebiet von Siena, wo ebenfalls aus dem Meerwasser durch Hülfe des Feuers häufig Salz zubereitet wird.

England hat wichtige Steinsalzgruben Nahe bei Nordwich, einer Stadt an der schiffbaren Weaver, liegt 102 Fuß tief unter der Erde, ein 40 Ellen dickes Bette von Steinsaz, das sich in ansehnlicher Breite auf 15 Meilen lang bis Lawston erstreckt. Die dasigen vier Salzgruben haben die Größe ansehnlicher Kirchen, wo der Boden durch 30 bis 40 Fuß hohe Pfeiler von Strecke zu Strecke von diesem Steinsalz unterstützt wird. Das Steinsalz wird in 10 bis 12 Fuß langen, und 2 bis 2 1/2 Fuß hohen und breiten Stücken auf folgende Art gebrochen. Da, wo es sich absondern soll, werden in gerader Linie, einen guten Fuß von einander, 4 bis 5 Zoll tiefe Löcher eingehauen, und Wasser oder Soole hinein gegossen. Nachdem diese 5 bis 6 Stunden lang darin gestanden hat, setzt man kegelförmige Keile in sie ein, und schlägt so lange mit einem großen Hammer darauf, bis sich das ganze Stück abspaltet, welches fast immer in ziemlich regulairer Gestalt zu geschehen pflegt. Dieses Steinsalz wird hernach in kleinere Stücke zerschlagen, in Kübeln durch Schächte zu Tage ausgewunden, und nach den Seestädten verfahren. Da löst man es mit Seewasser auf, und bereitet davon sehr brauchbares Salz. Zu Nordwich und Windsfort werden davon jährlich wenigstens 24000 Tonnen verfertigt. Das liverpoolsche Salz wird weiter unten näher beschrieben. Von diesem geht sehr viel nach Hamburg, nach der Ostsee und nach Nordamerika. Von dem zu Whitehaven, Shilds und Gley gewonnenen Salze wird viel nach Holland und den Gegenden an der Ostsee ausgeführt.

In Holland wird solches Salz auf der Insel Walchern, zu Muiden bei Amsterdam, und zu Haarlinden in Frießland gemacht.

Unter den Salzwerken, die gegrabenes Steinsalz geben, verdienen die zu Bochnia und Wieliczka im österreichischen Polen eine vorzügliche Erwähnung. Der dasige Salzstock ist bereits über 1200 Quadratklafter durchgearbeitet. In den Tiefen des Salzberges findet man große im Salzstock ausgehauene Kammern und Kapellen, die mit Altären, Kruzifixen, Statuen und andern Bild- und Säulenwerken von Salz geziert sind. In einigen befinden sich sogar Magazine für das ausgehauene Salz, wie auch für das nöthige Heu zur Unterhaltung der 10 bis 15 paar Pferde, welche in den Gruben gebraucht werden, und deren Ställe ebenfalls in Salzstöcke ausgehauen sind. Man hat hier dreierlei Arten von Einfahrten. Eine besteht aus ordentlichen Stiegen, worauf vor einigen Jahren der Großfürst und die Großfürstin von Rußland hinuntergingen. Die andere Einfahrt

ist auf Leitern, auf welchen die Arbeitsleute tagtäglich ein- und ausfahren. Die dritte ist mit einer Roßwinde, womit gewöhnlich das Salz und die Salztonnen zu Tage gefördert werden. Will man nun durch diese Einfahrt hinunter, so setzt man sich in eine Schlinge, die am Haupttau festgemacht, u. von den Pferden herabgewunden wird. Man läuft dabei nie Gefahr, daß etwa die Winde losgehen möchte.

Das gewonnene Salz wird in sogenannte Balwani, Blöcke, die wie eine Tonne gestaltet sind, ausgehauen, oder in Stücken von allerlei Größe, und in Tonnen geschlagen. Die Stücke sind ekligt: sie werden in kleine, mittlere und große Stücke fortirt, und halten auf eine verhältnißmäßige Breite und Stärke, 6, 8, 10, 12 und mehrere Zoll Länge.

Das klüftige, bröckliche oder nicht ganz reine Salz wird in Tonnen gefüllt. Eine solche Tonne wiegt ohngefähr 7 Centner. Man rechnet, daß in Wieliczka jährlich 100,000 Tonnen Salz gewonnen werden, und daß gegen 2000 Menschen ihren Unterhalt dabei finden. Das Salz wird theils in Polen verkauft, theils auch nach Schlesien und Sachsen geführt, wo man viel davon für das Vieh verbraucht. Zum auswärtigen Debit kostet der Dresdner Centner, deren sechs 5 Bergcentnern gleich sind, 2 Kaisergulden, zum inländischen aber der Wiener Centner 2 fl. 55 kr.

Die im Handel gangbaren Sorten des dasigen Salzes sind folgende:

1) Oczkowata, Kristallsalz; von diesem geht eine ansehnliche Menge nach Holland und in andere Länder, wo es in den Zitz- und Kattundruckereien, Färbereien und Bleichen angewandt wird. Es soll besonders zur Erhöhung und Verschönerung der Farben dienen. Ausserdem, daß es eine gewisse Lebhaftigkeit hervor bringt, trägt es auch zur Dauerhaftigkeit mancher Farben viel bei. Ein anderer Theil von dieser Sorte wird zu allerhand künstlichen Arbeiten, als Dosen, Salzfäßchen, Rosenkränzen, Kreuz- und andern Bildern, Leuchtern u. drgl. verwendet.

2) Szybykowa, ein unreines mit Letten vermischtes Salz.

3) Zielesna, ein grünlichtes Salz, weil hierin gleichfalls Letten, obgleich in geringerer Menge, als in der vorhergehenden Sorte, steckt.

4) Makowiza, gekörntes, auch mit etwas Gebirg vermengtes Salz. Die lauterste Art hievon nennt der Grubenmann Lodowata (Sel lodowaty), kandirtes Salz. Es hat eine weißlichte Farbe. Dieß findet man nur in zerstreuten Adern hie und da.

5) Blotnik, sehr unreines, welches blos fürs Vieh zu gebrauchen ist, und in Balwany ausgehauen wird.

In Ungarn wird in vier Gegenden Steinsalz gegraben. Die größten und reichsten Salzgebirge sind in der marmoroschen Gespannschaft, wo jährlich drei- bis viermalhunderttausend Centner Steinsalz gewonnen werden. Der Hauptsitz dieses Salzbaues ist zu Rhonaszek bei Sigeth.

Siebenbürgen gewinnt eine erstaunliche Menge Salz. Man rechnet die jährliche Sammlung auf mehr als eine Million Centner. Das Salz aus diesem Lande wird nach Ungarn, Slavonien und Kroatien ausgeführt. Es kostet auf der Stelle nur 50 kr. per Centner.

Die Moldau hat sehr ergiebige Salzbergwerke in dem racowischen Gebiete unweit der Stadt Tetrusch, die im Lande Ocna heißen. Man gebraucht da keine Kunst das Salz zu reinigen. Wenn man die Erde nur eine oder ein paar Ellen tief ausgräbt, so findet man das reinste und wie Kristall durchsichtige Salz, welches mit gar keinen Erdtheilchen vermischt ist. Selbst die Einwohner weit entlegener Länder versorgen sich von hieraus mit Salz.

An Salzquellen hat Deutschland einen großen Ueberfluß. Man zählt deren gegen 76, die im Gange sind, und doch wird noch viel fremdes Salz eingeführt. Die vornehmsten sind die zu Lüneburg, die zu Salzderhelden im Hannöverischen, die zu Halle im Magdeburgischen, Hall in Schwaben, Ischl u. Hallstadt in Niederösterreich, Reichenhall in Bayern, Apolda im Weimarischen, Artern im Mannsfeldischen, Salza, Frankenhausen in Thüringen, Lüder im Fuldischen, Aussee in Obersteyermark, Kiz-

zingen in Franken, Schönebeck im Magdeburgischen, Salzungen an der Werre, Hallein im Salzburgischen, Oesdorf an der Emmer, Nauheim und Allendorf in Hessen, Unna in der Grafschaft Mark, bei Rehme in Westphalen u. a. m.

Das Hallische und Lüneburger Salz findet seiner Güte wegen starken Vertrieb; beide Arten werden in erstaunlicher Menge gewonnen. Die vier Salzbrunnen zu Halle im Magdeburgischen liefern jährlich 750,000 Zober Soole, woraus 333,000 Stück Salz, jedes von einem Centner im Gewicht, gesotten werden. Aus der sogenannten Extra-Soole läßt jetzt der König jährlich 4 bis 5000 Last, jede zu 60 Berliner Scheffeln, Salz sieden. Das herrschaftliche Salzwerk zu Schönebeck gibt jährlich gegen 8000 solcher Last Salz. Das Hallische Salz wird in allen preussischen Provinzen, und auch zum Theil in Sachsen ꝛc., abgesetzt. Zu Lüneburg wird das Salz in 33 Koten gesotten. Mitten zwischen diesen ist der Salzbrunnen, aus dem die Soole oder Sale nach jeder Kote abgelassen wird. Diese Soole ist gewöhnlich 13 bis 14 Grad haltend, und wird, ohne vorhergehende Gradirung, sogleich versotten.

In jeder Kote sind 4 bleyerne Pfannen, von welchen jede 320 Pfund faßt. Die Kote liefert binnen 24 Stunden 24 bis 26 Scheffel Salz. Das frische, den Tag zuvor gesottene Salz wird theils in den Weißlädereien verkauft, theils in die Magazine oder Räume auf Vorrath niedergelegt. Weißläder sind zwei Faktore, wovon der eine das Salz am Wasser, der andere in der Stadt verkauft. Die Sälze ist jetzt im Verfall, weil das wohlfeilere schottische Salz den Abgang verhindert. Daher sind auch von den dazu berechtigten 54 Koten nur etliche dreißig im Betriebe. Es ist dies Salz in der Güte den meisten andern Sorten des Quellsalzes in Deutschland vorzuziehen, indem es weisser, schärfer, und gesünder ist, als sonst gewöhnlich Südesalz zu seyn pflegt. Auch bleibt es, in Vergleich mit ähnlichen Arten, am längsten trocken.

Kochsalz ist der größte mineralische Reichthum von Niederösterreich. Es sind zwei reiche Bergwerke im Umgang. Eines liegt bei Ischl, das andere bei Hallstadt. Der Salzstein ist sehr fest, und muß mit Hauen und Krampen gewonnen werden. In dem Berge sind Höhlungen ausgehauen, die man Wöhren nennt. In diese hier wird eine Menge zerkleinten Salzsteins gebracht, und mit süßem Wasser angefüllt. Der Salzstein löst sich in dem Wasser auf, und daraus entsteht die Soole. Diese wird hernach in messingenen und bleyernen Röhren in die Siedhäuser geleitet, und da in großen Pfannen, die aus dichtem Eisenblech gemacht sind, gesotten. Es sind da drei Siedhäuser mit fünf Pfannen. Das aus der siedenden Soole sich in der Pfanne niedersetzende Salz wird mit hölzernen Krücken herausgenommen, in hölzerne Kufen gefüllt, getrocknet, und hierauf in ganzen Stücken, oder auch zerstoßen, verführt. Im letztern Fall zerstößt man die großen Salzstücke, und füllt das zerbröckelte Salz in kleine hölzerne Küfchen von 13 1/2 bis 110 Pfund. Das Salz in Stücken, oder Stöcken, heißt Fudersalz, das in Fässern aber Küfelsalz. In den fünf Pfannen werden jährlich gegen 650,000 Centner Salz gewonnen, deren Werth über 4 1/2 Million Gulden ausmacht. Dies Salz wird auf landesherrliche Rechnung veräussert. Man gibt den Centner im Lande, der Abnehmer mag in der Nähe oder in der Ferne wohnen, zu 7 fl. Der Absatz geht nach Böhmen, Mähren, u. nach Oesterreichs Provinzen. Die Verschleis-Magazine sind zu Gmünden, wo das Salzoberamt seinen Sitz hat; der Transport geschieht auf der Traun über Stadel nach Enghaken. Zu Enghaken theilt sich der Transport; was nach Wien gehen soll, wird die Donau hinabgeführt; was aber nach Böhmen und Mähren bestimmt ist, wird auf der Achse weiter gebracht. Man rechnet, daß nach Böhmen allein jährlich über 200,000 Centner verfahren werden.

In Obersteyermark ist zu Aussee gleichfalls ein großes Salzwerk. Hier wird das Kochsalz auf dieselbe Art gesotten, wie in Oesterreich. Aussee hat zwei Pfannhäuser, und liefert jährlich

über 150,000 Centner Salz. Dieß geht zum Theil nach Oesterreich und Kroatien, meistentheils aber nach Kärnthen.

Die Salzsiedereien zu Hall in Tirol sind vorzüglich gut eingerichtet, und für das Land wichtig. Das Steinsalz wird auch hier auf die vorgedachte Weise gewonnen, und hernach in süssem Wasser zerlassen; es wird aber in Pfannen zubereitet, die eine zweckmäßigere Einrichtung haben. Man rechnet, daß daselbst jährlich gegen 250,000 Centner gewonnen werden. Von dem dasigen Salze werden jährlich gegen 90,000 Centner nach Schwaben und in die Schweiz ausgeführt. Die Länder, welche sich von hieraus mit Salz versehen, sind ganz Tirol, ein Theil von Oberösterreich, ein ziemlicher Theil des deutschen Reichs, so wie auch das Venetianische. Es ist in Fässern von 515 Pfund.

In Westphalen sind im Hochstift Paderborn zu Salzkoten, im köllnischen Werll und Westernkotten, in der Söster Börde Sassendorf, und unterhalb Unna Königsborn, ergiebige Salzwerke. Das bei Unna ist eines der wichtigsten. Es gibt jährlich gegen 200,000 Scheffel Salz, womit theils die Grafschaft Mark selbst, das Herzogthum Cleve und Fürstenthum Mörs, sowie auch die Gegenden am Rheine, theils Geldern und Brabant versorgt werden. Das meiste von diesem Salz geht in Tonnen über Unna nach Langschede, ein Dorf an der Ruhr, wo es eingeschifft, und auf derselben nach Ruhrort gebracht wird. Von da geht es auf dem Rheine weiter. Mit dem Werllschen Salze wird das Herzogthum Westphalen, und mit dem Sassendorfer die Söster Börde und ein Theil des Münsterlandes versorgt. Was von dem Sassendorfer in der Börde selbst verbraucht wird, erhalten die Einwohner um ein Sechstel wohlfeiler, als die Fremden. Das Werk wird durch eine Gesellschaft von Sälzern betrieben, die ihre eigenen Statuten haben, und die Arbeiten und den Verkauf auf gemeine Rechnung besorgen lassen.

Das königlich-preussische Salzwerk zu Rehme gibt jährlich gegen 1300 Last Salz, von welchen ohngefähr 500 im Lande selbst konsumirt, die übrigen aber theils nach Ostfriesland, theils nach den Grafschaften Lingen u. Tecklenburg verfahren werden.

Das Allendorfer Salzwerk macht eine kleine Stadt für sich aus, welche besonders eingeschlossen, ihr Thor, auch ihre eigene Kirche hat, und im Sooden genannt wird. Hier sind gegen 14 Gradirhäuser, u. 42 Siedehäuser, mit eben so vielen Pfannen u. Trockenkammern. Man rechnet die Einkünfte des Landesherrn aus dieser Anstalt auf 30,000 Rthlr. jährlich.

Sachsen hat Salzwerke zu Dürrenberg, zu Artern, zu Kösen bei Naumburg, zu Tendnitz und Kötschau, und bei Auleben im Thüringenschen. Alle Salzquellen in Sachsen müssen gradirt werden.

Das Salzwerk zu Dürrenberg im Merseburgischen liefert jährlich über 80,000 Dresdner Scheffel Salz. Das Dürrenberger Salz ist schärfer, als das Hallische.

Rußland hat Quellsalz bei Bachmut in der Ukraine, und im Kasanischen. Die einzige Stadt Solikamsk im kasanischen Gouvernement hat einige vierzig Salzpfannen im Gange.

Solikamskoi oder Solikamkaja ist eine Stadt am Fluß Ussolka in der permischen Statthalterschaft, die ihrer vielen Salzkoten wegen berühmt ist. Das Salz aus dieser Gegend wird für das beste in ganz Rußland gehalten. Die Koten gehören verschiedenen Privatleuten, vornehmlich der reichsgräflichen Familie Stroganow zu. Das Salz wird da in großen Kesseln, die wohl 50 bis 60 Fuß im Durchmesser halten, gesotten. Bei diesem Werke sind 7 bis 800 Arbeiter ununterbrochen beschäftigt. Steinsalz hat Rußland in Uffa, so wie noch Quellsalz zu Oest-Toega an der Dwina, u. s. w.

Das Salz, welches man in Holland gebraucht, wird aus Seewasser u. Seesalz gesotten. Die vornehmsten Siedereien befinden sich zu Alkmaar, Haarlem u. Leyden. Man nimmt dazu Seesalz aus der Bay von Kadix, aus Portugal und Frankreich. Das Seewasser wird bei Kattwyck geholt.

Frankreich beſitzt ſehr ergiebige Salzquellen in Lothringen, Franche-Comte und Bourgogne. Eine der ergiebigſten iſt die zu Chateau-Salins in Lothringen; dieſe gibt täglich 50 bis 60 Muids Salz. Von hieraus verſorgen ſich beinahe ganz Lothringen, Vosges, die drei Bisthümer, ſowie auch das Herzogthum Bar, Clermontois, Sedan, Charleville und Mezieres, mit Salz zu ihrer Nothdurft. Die Muid hat 16 Barels, von welchen jeder 45 bis 50 Pfund wiegt, je nachdem das Salz von friſcher oder älterer Koktur iſt. Lothringen hat auch noch zu Moyenvic, Roſieres und Dienze Salzquellen, die lebhaft im Gange ſind. Dieß Salz geht nach Elſaß, ins Trierſche und in verſchiedene Gegenden diesſeits des Rheins. Hundert Pfund des daſigen Salzbrunnens geben 16 bis 17 Pfund reines Salz. Es iſt weiß von Farbe, aber doch nicht ſo ſtark als graues. Das Salz wird nach Muids von 12 Minots gehandelt, deren jeder 110 bis 120 Pfund im Gewicht hält.

Die Werke zu Salins in Franche-Comte haben ziemlich das Anſehen einer ordentlichen Stadt, ſo beträchtlich iſt die Anzahl der Häuſer und Gebäude, wo die Koktur betrieben, das Salz niedergelegt wird, und die Beamten und Arbeiter ihre Wohnungen haben.

Die Quellen der Salzbrunnen ſind unter großen Gewölben, in welche man über einige vierzig Staffeln hinabſteigen muß. Die Quelle, welche am reichlichſten fließt, hat den Beinamen des großen Salzbrunnen oder der großen Kote (grand puits). Was aber hier auffallen muß, iſt eine ſüße Waſſerquelle, die aus der Mitte der Salzbrunnen hervorrieſelt. Man hat mit vieler Kunſt und großem Fleiße es aber ſo eingerichtet, daß ſich das ſüße Waſſer nicht mit dem ſalzigen vermiſcht, weil dadurch die Bereitung des Salzes verhindert, oder wenigſtens die Arbeit ſehr verlängert werden würde. Dieſe Abſonderung geſchieht unter dem erſtbeſagten Gewölbe, mittelſt vieler Paaren Ochſenhäute oder Schläuche, durch welche man an der Öffnung des Bergwerks das Waſſer aus dem ſüßen Quell in einen großen viereckigten Behälter leitet, woraus das Waſſer durch eine Pumpe, die ein Pferd in Bewegung ſetzt, ausgeſchöpft wird. Das Salzwaſſer hingegen läßt man in große Kufen laufen, woraus es durch Hülfe der Maſchine, die man Paternoſterwerk nennt, ebenfalls in die Höhe gefördert, und in einen Behälter gebracht wird, der ſo ſteht, daß es bequem an die Kokturplätze geſchafft werden kann.

Mitten in den Sälen, die zu dieſer Arbeit beſtimmt ſind, iſt ein auſſerordentlich großer Ofen aufgeſetzt auf dieſen oben ein weiter runder Keſſel, 24 Fuß breit, und etwa 2 Fuß tief, der ohngefähr 30 Muids faſſen kann. Er iſt aus Eiſenplatten zuſammengeſetzt, die wohl vernietet ſind. Und weil auch die Laſt des Metalls und die Menge des Waſſers im Keſſel zuſammen einen groſſen Druck geben würden, ſo iſt der Keſſel oben mit großen eiſernen Krampen an die Balken befeſtigt, daß er nicht ſinken kann.

Das Waſſer, welches in die Kufen kommt, muß acht Stunden lang ſieden, ehe es zu Salz wird. Wenn dieß geſchieht, und ihm nur noch ein wenig Feuchtigkeit übrig geblieben iſt, ſo läßt man es in einen andern Saal tragen, wo es in Brode geformt wird. Dieß geſchieht mittelſt hölzerner tiefer Schüſſeln oder Näpfe (Sebilles), die mit Fleiß dazu gemacht ſind, etwa 8 Zoll im Durchmeſſer und 4 Zoll tiefe halten.

In dieſen Formen läßt man das Salz vollends austrocknen. Man ſtellt ſie der Reihe nach auf ein Gitterwerk von Eiſen, unter welchem ein gelindes Feuer unterhalten wird. Wenn hernach die Waare trocken iſt, ſo nimmt man ſie aus den Formen heraus, und verwahrt ſie.

Die Salzgruben und Salzquellen werden heutzutage faſt überall unter die landesherrlichen Regalien gerechnet, ſo daß den fürſtlichen Kammern der Salzhandel ausſchließend zugehört, und dieſe den Abſatz und Verſchleiß des Salzes im Lande zum Nutzen ihres Herrn zu beſorgen haben.

Zu Brouage, Marans, auf Isle-de-Rhe, und in der ehemaligen Grafſchaft Nantes, verkaufen die Eigenthümer der Salzteiche ihr Salz an die Ausländer

nach dem gängigen Preiſe, den etwa die ergiebige oder ſparſame Sammlung für rathſam halten läßt.

Das fremde Steinſalz, welches aus dem Auslande nach Frankreich eingeführt wird, bezahlt per Quintal netto 30 Livres an Gefällen.

In den preuſſiſchen Staaten iſt der Handel mit dieſem Artikel einer königlichen Seehandlungskompagnie überlaſſen, und niemand auſſer dieſer darf da fremdes Salz einführen.

Was nun die Eigenſchaften eines guten Salzes betrifft, ſo muß es weiß und rein, ſchön hell und durchſichtig, kriſtallartig gebildet, dabei dicht und körnigt ſeyn; auſſerdem leicht am Gewicht, recht trocken, rein von Geſchmack, aber doch ſcharf auf der Zunge ſeyn. Das, welches übel riecht, auch mit fremden Erdſäften vermiſcht iſt, taugt nichts. Gutes Salz muß ſich im Waſſer leicht, geſchwind und ohne Ziſchen auflöſen; auch darf das Waſſer davon weder trübe noch ſonſt unrein werden. Wenn man es über dem Feuer röſtet, ſo muß es fein kniſtern. Es muß die Proben im Läutern und Calciniren gehörig halten. Und endlich muß es auch für ſich dauerhaft ſeyn, und nicht ſchmelzen. Ein gutes Salz muß alles was damit eingeſalzen wird, wohl erhalten, und vor Fäulniß bewahren.

Was den Unterſchied zwiſchen den verſchiedenen Sorten dieſer Waare betrifft, ſo merke man, daß das ſpaniſche Salz weißgrau, oder weißlichtgrau, das geſottene oder geläuterte Boyſalz aber, ſo wie das Halliſche Salz, weiß ausfällt. Das Lüneburger iſt noch weiſſer.

Die deutſchen und franzöſiſchen Salzarten ſind hell, das ſpaniſche dagegen etwas dunkel.

Von Geſchmack iſt das Halliſche vorzüglich rein; das ſpaniſche hat einen widerlichen, das Lüneburger aber einen ſcharfen, etwas bittern Geſchmack.

Der Geruch iſt nur beim ſpaniſchen etwas nach der See; bei den andern Arten hingegen vollkommen rein.

In Anſehung der Reinigkeit behauptet das Halliſche die erſte Stelle. Das ſpaniſche zeigt ſchon etwas Unreinigkeit, wenn man es im Waſſer zergehen läßt. Daſſelbe iſt auch der Fall beim raffinirten und Lüneburger.

Auflöſen läßt ſich das Halliſche am beſten. Es ſchmelzt am Fleiſche, an Fiſchen, in Butter und Käſe gar leicht. Aber das ſpaniſche zergeht niemals völlig; ſo wie auch das raffinirte und das Lüneburger zwar völlig zergehen, aber doch verhältnißmäßig langſam ſchmelzen. Das ſpaniſche dient alſo nur zum Einſalzen der Seefiſche; das raffinirte zu demſelben Zwecke, wird aber auch zum Fleiſche gebraucht, wozu es jedoch nicht ſo tauglich, als die nachfolgenden Sorten iſt. Salz von Trapani iſt zum Einſalzen beſſer als ſpaniſches, welches letztere ſcharf und corroſiv zu ſeyn pflegt. Auch iſt es weiſſer, und ſchöner kriſtalliſirt, welches vermuthlich von der gemäßigtern Wärme der Sonnenſtrahlen unter dem daſigen Klima herrührt.

Das Lüneburger und Halliſche Salz bringen ſowohl Fiſche als Fleiſch, ohne Unterſchied in kurzer Zeit zum Pöckel.

Beim Verführen halten ſich zwar alle vorgenannten Sorten ziemlich gut; doch läßt ſich das Halliſche im naſſen Wetter am beſten verfahren, und löſt ſich nicht ſo leicht wie die übrigen auf. Endlich ſind ſie zwar, um die verſchiedenen Eßwaaren zu erhalten, alle gut: indeſſen iſt das Halliſche Salz zum Einſalzen der Butter das vorzüglichſte. Die Butter bekält davon eine gleiche Farbe. Butter, die mit andern Sorten Salz eingeſalzen worden iſt, verräth dies durch ungleiche Stellen und weiſſe Flecken.

Für das beſte Kochſalz aber hält man dasjenige, welches etwas durchſichtig iſt, aus der Luft nur wenig Feuchtigkeit an ſich zieht, doch im Waſſer bald zergeht, das reine Waſſer, worin es aufgelöſt iſt, nicht trübe macht, und dabei gut ſalzet.

Aus dieſen Umſtänden ergibt es ſich, daß das Halliſche Salz in allen Stücken das vorzüglichſte ſey. Das Lüneburger folgt ihm in der Güte am nächſten. Das raffinirte iſt ſchon ſchlechter. Das ſpaniſche iſt das ſchlechteſte.

Liverpooliſch Salz iſt ſchön weiß, ſalzt gut, und iſt im Handel ſehr beliebt. Es iſt eine Art Kochſalz. Zu dieſer Koche-

Digitized by Google

rei wird unreines Steinsalz auf Kanälen herbeigeschafft, und in Behältern am Ufern durch eingelassenes Seesalz aufgelöst, worauf dann diese starke Soole in den Salzpfannen zu einem schönen weissen Kochsalze raffinirt wird.

In manchen Ländern, und zwar in solchen, welche kein eigenes Salz, aber Feuerung genug haben, läßt man Boysalz kommen, löst es auf, schäumt es wohl ab, und läßt es durchs Einkochen gehörig anschießen. Auf diese Art erhält man ein recht gutes weisses Salz. Die Holländer treiben dieses Gewerbe schon seit beinahe 200 Jahren, und haben davon nicht geringen Vortheil. Die meisten Siedereien von der Art sind in Südholland, zu Leyden, Haarlem ꝛc. Sie schicken das geläuterte Salz auf dem Rhein herauf in viele Gegenden Deutschlands, und haben davon zu Bingen am Rhein eine Niederlage, wo es Hutweise, der Hut zu 172 Pfund, verkauft wird. Eine solche Siederei ist auch zu Leuwaarden; diese gebraucht spanisches Salz, und raffinirt es.

Die Salzmaaße an unterschiedlichen Orten, vornehmlich in den Seestädten, sind folgende:

Ein groß Hundert Salz rechnet man für vier kleine Hundert. Hundert Säcke halten 122 schmale Tonnen.

Eine Last 18 Tonnen. Die Tonne 4 Scheffel.

An manchen Orten wird das Salz nach Last, Schiffpfund, Tonnen u.s.w. gehandelt.

Zu Paris hat der Muid Salz 12 Setiers, 48 Minots, und 192 Boisseaux. Er hält im Gewicht ohngefähr 4800 Pf. Markgewicht.

Zu Nantes handelt man das Salz von Croisic nach Muids, das von Noirmoutier und Bourgneuf aber nach Charges, die 28 Setiers oder circa 5000 Pfund halten. In der Bay von Bourgneuf ebenfalls nach Charges, wovon weiter unten mehr vorkommt. Der Muid oder die Charge zu Croisic gibt 133 1/2 Quartauts. Zu Nantes jeden zu 40 Pfund, also zusammen 5340 Pfund. Zu Pouliguen hat der Muid oder die Charge 28 Sacs.

Das Hundert Salz, so wie es die Holländer und andere Nationen zu Marans, Brouage, Tremblade, Seudres, Rochelle und Isle-de-Rhe einladen, besteht aus 28 gestrichenen Muids, oder 25 Tonneaux zu 2000 Pfund im Gewicht, der Muid zu 24 Boisseaux. Dieses Hundert vergleicht sich mit 11 1/2 Amsterdamer Last, oder 23 Tonneaux de France.

Das Hundert von 10 Charges von Honfleur, Croisic, Nantes, Brest, St. Nazaire, Noirmoutier, Quessant, Rouen, Treguir und St. Malo, 13 holländische Last.

Das Hundert Salz von St. Martin und Rochefort eben so viel.

Dreizehn Razieres von Dünkirchen, 1 holländische Last.

In der Bay von Cadix wird das Salz nach Last von 4 Cahizes, oder 38 Fanegas, gemessen. 55 1/2 solcher Fanegas treffen mit einer Hamburger Last überein.

Sieben Moyos von Lissabon und Setubal geben beiläufig 12 holländische Last.

Zehn Salme von Cagliari oder Trapani 1 Last.

Zu Amsterdam wird das grobe Salz nach Hondert von 404 Maaten gehandelt. Das Hondert wird aber bald auf sieben Schiffslasten, jede von 4000 Pf. im Gewicht, bald auf 208 Säcke angenommen. Das erstere macht zu Hamburg 7 1/3 Last, oder gegen 132 Tonnen.

Zu Rotterdam wird es auf denselben Fuß, wie zu Amsterdam verkauft. Man rechnet daselbst 30 Lissabonische Moyos, 27 Muids von Seudres, Oleron oder St. Martin, 6 Charges von Bourgneuf, auf 1 Hondert.

Porto handelt das Salz nach Milheiro von 336 Raras. 77 2/3 dieser letztern sollen eine Last in Hamburg geben.

London, nach Hundred von 7 Last zu 18 Barrels, die also zusammen 126 Barrels halten.

Zu Hamburg hat eine Last spanisches, portugiesisches oder französisches Salz 18 Tonnen, und wiegt 4800 Pfund. Eine dasige Tonne Salz hält, ohne Holz, ohngefähr 19 Lis-Pfund.

Zu Bremen handelt man diesen Artikel

tel nach Last von 12 Tonnen, welche zusammen 4000 Pfund Stadtgewicht betragen sollen.

Zu Danzig gibt die Last französisches schottisches oder spanisches Salz, wenn es nur lose ins Schiff geladen worden ist, 18 Tonnen; aber in Tonnen geschlagen, nicht mehr als 16 Tonnen. Es wird da nach Lasten von 12 Tonnen gehandelt.

Zu Königsberg rechnet man die Last spanisches oder französisches Salz zu 18 Tonnen, oder 6000 Pfund.

Zu Stettin gibt die Hamburgische Last von 18 Tonnen, 14 1/2 Tonne dasigen Maaßes.

Das Hundert Salz von Amsterdam, 5 1/2 Last oder 99 Tonnen. Ein Cent de Sel aus Frankreich aber 9 2/3 Last.

Zu Libau in Curland handelt man das Seesalz nach Lasten von 18 Tonnen. 4 3/4 Moyos von Setubal werden gewöhnlich einer dasigen Last gleich gerechnet.

Zu Reval und Riga, nach Lasten von 18 Tonnen. 6 1/4 dasige Last sind dem Hondert zu Amsterdam gleich. Eine Last fein Salz hält daselbst nur 12 Tonnen.

Vom Lüneburgischen Salz hält die Tonne ein Schiffspfund netto. Eine solche Tonne hält auch 6 Himten, Lüneburgisch Maas, welche 7 Hamburger Himten ausgeben.

Auch die Apotheker haben unterschiedliche Sorten medizinischer Salze, vornehmlich solcher, welche aus der Asche der Pflanzen gezogen, und hernach zu mancherlei Absicht angewandt werden. Von diesen führen sie insonderheit:

Sal herbarum, das allgemeine Kräutersalz. Sal Absinthii, Wermuthsalz. Sal cardui benedicti, Cardobenediktensalz. Sal Centaurii minoris, Tausendgüldenkrautsalz. Sal Fumariae, Erdrauchsalz. Sal stipitum fabarum, Bohnenstrohsalz. Sal Genistae, Pfriemen- oder Rehkrautsalz. Sal Ononidis, Hauhechelsalz. Sal Scordii, Scordiensalz. Sal Trifolii fibrini, Fieber- oder Bitterkleesalz.

Ferner aus dem Thierreiche: Sal volatile salis ammoniaci, flüchtiges Salz aus Salmiak, Hirschhorn, Elfenbein, Vipern, Regenwürmern und so weiter.

Aus mineralischen Produkten: Das Carlsbader, Glaubersche Wundersalz, Egersche, Pyrmontsche, Englische oder Epsomsalz, Sedlitzer, Selter, Schwalbacher, Silbacher, Akner, Seidschützer, Sibirische u. drgl.

Eine von Deutschlands merkwürdigen Fabriken, wo allerhand chymische Salze und Erzeugnisse dieser Art verfertigt werden, ist die der Herren Glenk und Rückert in Ingelfingen im Hohenlohischen; diese liefert insonderheit: Arcanum duplicatum; Sal Friederi-cianum; Sal mirabile Glauberi, und zwar dieses sowohl in Krystallen, als auch in Pulver; weisse Magnesia, aus englischem Salze zubereitet; Schwanensalz; Sedlitzer Salz, und dergleichen Bittersalz; Seignette- oder Polichrestsalz in Kristallen; Soda, gereinigte; dergleichen in Pulver zerfallene schwarze oder spanische Soda; vitriolisirten Weinstein; gereinigtes Weinsteinsalz, Sal Tartari, rohes, weisses ditto, Tart. crud. alb.; rohes, rothes ditto, Tart. crud. ruber. Diese Fabrik liefert alle diese Artikel sowohl im Grossen, als auch im Kleinen.

Auch die Fabrik des Hrn. J. Jockel Sulzer zu Winterthur in der Schweiz, empfiehlt sich durch die Güte und Preiswürdigkeit ihrer Waaren. Diese verfertigt unter andern Artikeln Arcanum duplicatum, Sal mirabile Glauberi, und rauchenden Salzgeist, im Ganzen und Centnerweise, nach Zurzacher Gewicht, die Waare frei bis Lindau oder Schafhausen geliefert, mit 3 Procent Scorto bei baarer Bezahlung.

Ausserdem haben die Apotheken auch noch den Salzgeist, Spiritus salis; den versüßten Salzgeist, Spiritus salis dulcis etc. Das sauere Wassersalz, worunter besonders das Egersche viel im Gebrauch ist, das Seydschützer Bitter- und Polichrestsalz und so weiter, werden auch von der Industrie- und Kommerz-Direktion zu Bilin in Böhmen verschrieben. Sie sind in Krügen, Päckeln und Dosen. Salzgeist kommt häufig aus Holland, Polichrestsalz und Sal anodynum von Rochelle.

Bei den Scheidekünstlern hat man für das Salz das nebenstehende Zeichen:

Salzburger Waaren, s. Holzwaaren und Nürnberger Waaren.

Salzkraut, s. Soda.

Sambucus, s. Hollunder.

Sammet, fr. Velours, ital. Velluto oder Velluto, ein ganz seidenes Gewebe, welches auf der rechten Seite dichte aufgeschnittene oder unaufgeschnittene Haare hat. Man unterscheidet den Sammet in glatten, der einförmig, haarig und ohne Bildung ist; in unaufgeschnittenen Velours raz, der einem starkfädigen Grosdetour oder Gros de Naples ähnlich sieht, und keine Haare hat; in geschorenen Velours façon de Hollande, dessen Figuren mit warmem Eisen eingedruckt werden u. drgl. Velours à poil, ist haarigter oder rauher Sammet, das Gegentheil vom Volours raz. Velours plein nennt man den, der weder Streifen noch Muster hat, sondern glatt ist; Velours figuré, den gemusterten, aber nicht gedruckten. Velours rayé, streifiger Sammet, hat Farben unterschiedlicher Art länge der Kette; zuweilen sind diese Streifen zum Theil atlasartig, zum Theil sammetartig u. s. w. Velours ciselé oder coupé, ist derjenige Sammet, wo die Façon von Sammet, der Grund aber entweder taffet- od. Grosdetoursartig gewebt wird; Velours à ramages, wo die Muster wie große Blumenzweige gezeichnet, und der Grund Atlas ist. Wenn der Grund dieser Zeuge von Gold- oder Silberfaden gemacht ist, so heißen sie Velours à fond d'or, à fond d'argent. Velours à la Reine ist von unterschiedlicher Art. Die geblümten aufgeschnittenen Velours frisés coupés, haben gewöhnlich Atlasgrund; es gibt auch solche, wo der Grund aus einer andern Farbe, als das Muster besteht. Wieder finden sich solche, wo gar kein Frisirtes daran, sondern wo der Grund grisett- oder dauphinartig ꝛc. gemacht wird. Velours en Mignature ist mit kleinen bunten Blumen und Mustern. Aber aller Sammet ist auch in Ansehung der Güte oder eigentlich in der Dichte und Stärke der Haare gar sehr unterschiedlich. Der Sammet wird, so wie die sammetartigen Zeuge überhaupt, mit drei Schemeln gewebt, wovon zwei die Kette auf- und niederheben, woraus der Boden entsteht, der dritte aber die Fäden der Kette in die Höhe hebt, woraus die Haare entstehen sollen. Diese Haare oder sammetartige Oberflächen bestehen in den dazu vorgeschirrten Kettenfäden, welche über ein feines Lineal von Messing geschlagen werden, welches der Länge nach einen Kerb oder Einschnitt hat, in welchen man mit einem scharfen Messer, nachdem der Sammet gewebt ist, herunter fährt, und dadurch die über das Lineal geschlagenen Fäden zerschneidet, wodurch also die Haare des Sammets entstehen. Der beste und stärkste ist nun derjenige, welcher in jedem Zahn acht Fäden erhält; dieser wird vierhaariger Sammet, Velours à quatre poils, ital. Velluto a quatro peli, genannt, und hat zu seinem Kennzeichen auf jeder Salleiste vier bunte von der Farbe des Sammets unterschiedene Streifen. Auf diesen folgt der dreihaarigte, welcher in jedem Zahn sechs Fäden, und in der Salleiste drei bunte Streifen hat. Die Mittelsorten Sammet sind zweihaarigt und anderthalbhaarigt, von welchen der erstere vier, und der andere gar nur drei Fäden in jedem Zahne hat. Der erstere erhält auch zum Unterscheidungszeichen in jeder von den Salleisten zwei bunte Streifen; der andere in der einen Salleiste zwei, u. in der andern nur einen Streifen. Pelzsammet, Panne, ist ein Sammet mit längern Haaren, als der gewöhnliche. Man hat von diesem ebenfalls nicht nur glatte, sondern auch geblümte und geschnittene Sorten.

Aller glatter Sammet muß nach den französischen Manufakturverordnungen 11/24 Stab breit seyn.

Man macht auch Doppelsammet, fr. Velours à double face, wo die eine Seite z. E. karmesinrother Sammet, die andere königsblauer, oder eine Seite Sammet von der oder jener Farbe, und die andere Felpe von einer andern Farbe ist u. dgl. Eisel-

ter französischer Sammet ist 20 französische Zoll breit. Glatter Sammet 19 Zoll. Sammet auf holländische Art, 22 Zoll. Sammet auf utrechtische Art eben so.

In geblümten Sammeten kommt keine Fabrik den Lyon'schen gleich, was nämlich Schönheit der Desseins, Geschmack in den Mustern und Kernhaftigkeit des Gewebes betrifft. Dieser Platz versorgt beinahe ganz Europa mit diesem Artikel. Man macht da Sammet, von dem der Stab 50 bis 100 und mehr Livres kostet. Das meiste davon wird zu Mannskleidern verbraucht.

In glatten Sammeten behält Genua unstreitig einen großen Vorsprung vor jenem. In diesem Fache hat es bis jetzt noch kein andrer Ort den Genuesern gleich thun können. Selbst die Franzosen räumen ihnen den ersten Platz ein. Der schwarze u. karmesinrothe Sammet geht häufig nach Paris, London, Deutschland, allen Gegenden Italiens, Spanien, Portugal u. s. w.

Man macht auch in Holland, zu Mayland, Venedig, hie und da in Deutschland und anderwärts, z. E. zu Potsdam, Hamburg, Leipzig, Krefeld, Hanau, Frankfurt, Roverit, und Alaquatro Vicariati Sammet, aber er kommt doch weder dem Genueser noch auch dem guten französischen gleich.

Der Genueser wird nach Palmo gehandelt. Der schwarze dreipeligte gilt etwa 4 Lire und 10 Soldi, gerade aus der Fabrike genommen. Bei feinen Farben zahlt man, für jeden fehlenden Pelo, 12 Soldi weniger; bei gemeinen Farben 8 Soldi. Ponceau und Incarnat, nicht Fleischfarbe, sondern hoch Rosa, sind die theuersten. Diese kosten gewöhnlich 5 1/2 bis 5 3/4 Lire. Karmesin und fein Mordoré, 5 Lire und so weiter nach Verhältniß. Es gibt auch jaspirte, flammirte, getiegerte, cannellirte und mehrere andere Arten dieser Zeuge. Velours de gueux heißt eine Gattung Pelzsammet oder Panne, wovon ein mehreres unter dem Artikel Bettlersammet vorkommt.

Unter den holländischen und deutschen Sorten gibt man denen den Vorzug, die den Grund auf der rechten Seite wohl bedeckt haben, und auf der andern geköpert sind.

In Frankreich sind Aix in Provence, Lyon, Tours, Nimes und Paris in diesem Fabrikfache die vorzüglichsten, wie auch Evreux in der Normandie, wo vortrefflicher Velours cannelé gemacht wird. Der Stab hievon kostet 15 bis 18 Livres.

England hat sehr gute und ansehnliche Anstalten dieser Art in Spitalfields, zu London, zu Cantersbury ꝛc. In den neuern Zeiten haben sie sich ausnehmend. Die Sammetmalerey kam in England auf, und wurde auch in Frankreich zu großer Vollkommenheit gebracht.

In Holland ist Utrecht wegen des Sammets im Rufe. Der holländische Sammet ist 3/4 der brabanter Elle breit, und 40 bis 50 solcher Ellen lang. Er gilt 4 bis 5 fl. die brabanter Elle, und wird mit 6 Procent Rabat gehandelt.

Sammetbänder, Sammetborten werden zu Crefeld, Iserlohn, Kaiserswerth, Chemnitz, Issum bei Rheinsberg, Frankfurt a. M., Hanau, Wien ꝛc., in großer Menge gemacht. Zwischen Venloo und dem Rhein fabrizirt man die schmalen schwarzen Sammetbänder fast in allen Dörfern in so unglaublicher Menge, daß eine Manufaktur wöchentlich gegen 1000 Stück liefert.

Sammetblumen, siehe Amaranth.

Sammetrosen, s. Rosen.

Sammetspitzen, sind schwarze und farbige Spitzen von verschiedener Breite, deren Muster oder Blumen sammetartig gemacht werden. Das sächsische Erzgebirge liefert davon viel zum Handel.

Sammarang, eine gute Sorte Kaffee von der Javainsel in Ostindien, welche die Holländer jetzt zum Handel bringen.

Samoswein, ein rother u. weisser griechischer Muskateller, der auf der Insel dieses Namens gewonnen, und nach Scio, Rhodus und Napoli di Romania verfahren wird. Der rothe ist ein gedeckter und sehr guter Wein. Der Weisse noch besser. Man handelt

ihn nach Barils von 158 Pfund oder nach Somes von 1 1/2 Barils.

Samour, im Handel der Franzosen nach der Levante die Zobelfelle.

Sampfuchus, s. Majoran.

Sanamunda, siehe Benediktenwurz.

Sanaria, s. Sanickel.

Sanas, oder auch Sannas, sind weisse oder blaue ostindische Katune von mittlerer Güte, welche die Holländer, Franzosen und Dänen aus Bengalen zum Handel bringen. Die holländische Sorte ist 1 7/8 bis 2 1/8 Cobidos breit und 24 bis 40 lang. Die dänischen Sorten bestehen in Sannas von Patna, die 30 bis 31 Ellen lang, und 1 5/8 Elle breit sind.

Dergleichen 27 bis 30 Ellen lang, und 1 3/8 Elle bis 1 7/16 breit.

Mittlere Sorten Sannas, 21 bis 22 Ellen lang, u. 1 1/2 Elle bis 1 9/16 breit.

Superfeine Sannas, 16 bis 17 Ellen lang, und 1 3/8 Elle bis 1 7/16 breit.

Von der französischen Sorte sind die weissen 3/4 bis 5/6 Stab breit, und 9 1/3 Stab lang, die blauen aber 7/8 breit, und 11 bis 12 Stab lang.

Sancerre, ein guter rother Wein aus Berry, der dem mittlern Burgunder gleicht.

Sanct Jeorger, s. ungarische Weine.

Sandalina, eine Art schlechter wollener Zeuge, die zu Venedig gewebt, und über Livorno nach Spanien ausgeführt werden.

Sandals, sind gestreifte Taffete, oder auch mit Sandelholz roth gefärbte seidene Gewebe, die von Konstantinopel nach den Handelsplätzen in der Levante gebracht werden.

Sandarac, Sandarach, (Gummi Sandaraca, Gummi Sandaracha), fr. Sandaraque, ein harziges Gummi, das aus den Ceder- und Wachholderbäumen in den wärmeren Ländern schwitzt, oder auch durch Einschnitte erhalten wird. Es hat eine bleichgelbe oder Citronenfarbe, einen harzigen Geruch and Geschmack, und ist in Tropfen wie Mastix. Je reiner und klarer es ist, desto besser und brauchbarer. Das dunkele, mit Erde, Holz und fremden Dingen angefüllte, ist zu verwerfen. Man bringt diese Waare besonders aus der Levante und von der barbarischen Küste, namentlich von Saphis und St. Croix in Fez und Marokko, wie auch von Seyd in der Türkey, über Venedig, Marseille, Livorno, London und Amsterdam In Apotheken wird es unter das Räucherwerk genommen. Die Buchbinder gebrauchen es zum Planiren, u. die Maler und Firnißmacher zu allerhand Firnissen.

Man handelt den Artikel zu Amsterdam bei 100 Pfund mit netto Tara, 2 Procent Gutgewicht und eben so viel Abzug für prompte Bezahlung.

Sand, ist vorzüglich ein Gegenstand des Handels, wenn er als Streusand vorkommt. Hauptsächlich gehören hieher die gefärbten Arten, sowie der mit Glimmer- und Metalltheilchen vermischte Glimmer-, Gold- und Silbersand.

Sand aus Norwegen, eine Art glänzenden Sandes, welche von Syndfiord, Justedalen, und andern Orten in Norwegen, über Kopenhagen zum Handel gebracht wird. Man gebraucht sie zu Streusand auf Geschriebenes, und verkauft sie Pfundweise.

Sand von Siena, s. Polvere del diavalo.

Sandaracha mineralis, siehe Hüttenrauch.

Sandelholz, (Lignum santalum), fr. le bois de sandal, ein hartes, dichtes, schweres Holz, das aus Ostindien, besonders von der Insel Timor, der Küste von Koromandel ꝛc., zum Handel gebracht wird. Man findet es auch auf den Fernandez-Eylanden. Es gibt weisses, gelbes, und rothes Sandelholz, von welchen das letztere unter dem Namen des Caliaturholzes am stärksten durch die Holländer und die dänisch-asiatische Gesellschaft uns zugeführt wird. Nach Beckmann soll es auch röthliches Citrinsandelholz geben, welches bisweilen für rothes Sandelholz untergeschoben wird. Gewiß ein höchst widersinniger Betrug, der seinen Mann nicht reich machen

kann. Die beiden andern, nämlich das gelbe und das weisse, kommen von dem Stamm eines ostindischen Baumes, Sarcanda, welcher besonders im südlichen Theile der Insel Timor wächst. Es werden jährlich davon 5 bis 6000 Centner gewonnen. Das weisse ist vom äussersten Theile des Stammes, dicht unter der Rinde; das gelbe aber aus dem Kern. Letzteres hat eine schöne Citronenfarbe, einen etwas bittern und gewürzhaften Geschmack, und einen angenehmen Geruch. Das weisse hat eine bleiche weißliche Farbe, und einen viel schwächern Geschmack. Letzteres kostet auch nur etwa den dritten oder vierten Theil so viel, als das andere. Die Holländer verkaufen das weisse und das gelbe in vielerlei Sorten, und nach verschiedenen Preisen. Die gelbe Art von den Fernandezinseln wird für die vorzüglichste gehalten. Das von Timor wird an Ort und Stelle nach Bahr von 560 Pfund holländisch gehandelt.

Der stärkste Verbrauch dieser Waare ist in Ostindien selbst, wo die Holländer damit einen sehr vortheilhaften Handel treiben. Bei uns wird dieß Holz in Apotheken, von Parfumirern, Brantweinbrennern, Ebenisten, Kunsttischlern ꝛc., angewandt. Das gelbe wird nach Pfunden, das weisse und rothe aber bei hundert Pfunden verkauft. Das letztere fällt von einem ganz andern Baume, der besonders auf der koromandelschen Küste gefunden wird. Es ist dunkelroth von Farbe, auswendig braunroth, und hat weder Geschmack noch Geruch. Man bringt es entweder ganz und in großen Scheitern, von 100 und mehr Pfunden, oder schon gemahlen zum Handel. Es wird in rundes und flaches unterschieden. Die erstere Sorte ist die vorzüglichste. Bei dem, welches schon gemahlen aus Holland zugeführt wird, hat man sich wohl in Acht zu nehmen, denn es pflegt gar oft verfälscht zu seyn. Dieß rothe Holz wird zu allerhand eingelezten Arbeiten, zum Färben des Weins, der Aquavite, der Holztränke in den Apotheken u. drgl., gebraucht. In Hamburg verkauft man holländisches gemahlenes Sandelholz bei 100 Pfund contant in Kurant; s. auch Camwood.

Sander, (Lucio Perca), fr. le Sander, le prochet-perche, ein Fisch, der die Flüsse aufwärts steigt, dabei halb Pärsch halb Hecht zu seyn scheint. Er ist länglicht mit scharfen Schuppen, hat einen schmalen Kopf, starken Leib, blaulichte Floßfedern, und hin und wieder schwarze Flecken. Man fängt dieser Fische viele in der Oder und Spree, und zwar gewöhnlich über eine Elle lang. Sie sind fast das ganze Jahr durch gut. Man verspeiset sie nicht allein frisch, sondern salzt sie auch ein, oder räuchert sie. Sie werden wegn ihres Wohlgeschmacks weit und breit verschickt.

Sandgut, s. Tabak.

Sandix, ein rothes Pulver, das aus calcinirtem Bleyweiß gemacht wird, und an Farbe und Gebrauch mit dem Minium übereinkommt; s. auch Massicot und Minium.

Sandraha, ein ausländisches Holz, das noch glänzender schwarz, als Ebenholz aussieht, und von der Insel Madagascar zum Handel gebracht wird. Es nimmt eine vortreffliche Politur an.

Sandriedgras, Flugsandried, Eiserpeten, (Carex arenaria), fr. la lèche du sable, eine Pflanze, die in den unfruchtbarsten Sandgegenden der Mark Brandenburg und anderwärts wächst, die den Sand gleichsam zusammenspinnt, fest macht, und zu einem Anfluge von Moos, Gras, Kräutern und Holzarten vorbereitet. Die dunkel- oder hellbraune Wurzel von dieser Pflanze, die in die Apotheken kommt, ist so stark, als ein mäßiger Federkiel, hat einen angenehmen balsamischen, terpentinähnlichen Geruch, und einen gelinden balsamischen Geschmack. Diese Wurzel ist mehr einfach, als ästig, und mit Gelenken versehen, die mit braunen wohlriechenden Scheiden oder Schuppen bedeckt, und mit feinen Haarwurzeln besetzt sind. Sie wird im Frühling oder Herbst herausgehoben, gereiniget und endlich gespalten. Sie wird in venerischen Zufällen gebraucht, und da für noch vorzüglicher, als die Sassaparillwurzel gehalten.

Sandstein, s. Bernstein.

Sanduhr, s. Uhren.

Sangaletten, Sangalettleinen,

sind theils rohe, theils blaugefärbte schlesische und böhmische, meistentheils friedländer Leinen, die in großer Menge nach Italien, Portugal und andern Ländern ausgeführt werden. Sie sind 6 bis 7 Viertel breit, und in Stücken von 18 oder 24 Ellen. Man rechnet von der letztern Sorte 3 Stück auf ein Ganzes, und von der andern 4. Die Waare hat ihren Namen von St. Gallen in der Schweiz, wo sie zuerst gewebt und zugerichtet worden ist. Schlesien liefert auch viele 6 1/2 Viertel breite in ganzen Stücken oder Weben, von 72 Ellen u. drgl.

Auch nennt man Sangaletten verschiedentlich gefärbte Futterleinen, die aus Schlesien gezogen, und zu Hamburg gefärbt und zugerichtet werden. Man handelt sie in Sortimentern von 100 Stück, wo jedes aus 50 Stück schwarzen, 25 rosenfarbenen, 5 purpurrothen, 5 Morboréfarbenen, 5 gelben, und 10 licht- und dunkelblauen besteht.

Die Sangaletten gehen in Menge nach Spanien, Portugal, Italien, Westindien u. Amerika. Spanien zieht vornehmlich Drittelstücke, von etwa 22 1/2 Breßlauer Ellen (Span. de 15 Varas). Man legt sie doppelt und umgibt sie mit einem sogenannten Sangaletten-Papier von der Farbe der Leinwand. Auf dem Papier befindet sich ein Schild. Die in Stücke von 10 Ellen geschnittenen, zusammengerollten und in Papier eingeschlagenen Sangaletten werden oft auch Holandillas genannt. Im spanischen Zolltarif macht man einen Unterschied zwischen Sangalas und Sangaletas. Die erstern sind Olandillas oder eigentliche Sangaletten; die letztern aber heißen Lustrinas de Lino, und dienen blos zu Hutfutter.

Sangiovese, ein italienischer Wein von herrlichem Geschmack und gewürzhaftem Geruch, der auf den Hügeln um Imola im Kirchenstaate gebaut wird, und durch ganz Italien im Rufe ist.

Sanglee, in Frankreich die Gurt- oder Sattelriemen, welche die Seiler von Hanf verfertigen. Man unterscheidet sie in Sattelriemen für Pferde und Lastthiere, und in Sangles zu Tapeten und Möbeln. Die Sattelriemen für die Riemer und Geschirrmacher werden zu Paris, Argenteuil, Chalons in Champagne und zu Carbonne in der Picardie am stärksten gemacht. Die aus dem erstern Orte sind entweder weiß oder grau, mit rothen oder blauen Streifen; die von Argenteuil nur grau ohne Streifen; und die von Chalons und Carbonne grau oder rothstreifig. Alle durchgängig sind 1 französischen Stab lang, bis auf die von Carbonne, welche um 1/8 kürzer sind. Der Güte nach gibt man denen von Argenteuil den Vorzug. Die von Carbonne sind die geringste Art.

Die von Paris, Argenteuil und Carbonne werden Dutzendweise verkauft; jedes Dutzend besteht aus 6 Stück Sangles, die an beiden Enden geschlitzt sind, und aus 6 ungeschlitzten, welche Surfais genannt werden.

Die von Chalons sind in Packeten von 12 Surfais, und Groß von 12 Duzzenden.

Die für Lastthiere sind schmäler, länger, stärker und gröber, als die vorgenannten Arten.

So lange diese Gurtriemen noch in Stück sind, nennt man sie Tissus, oder Flechtwerk; erst wenn sie in Stücken von gehöriger Länge zerschnitten worden, nehmen sie den Namen Sangles an.

Die Tapetenstruppen kommen meistentheils von Chalons. Diejenigen, welche gegen 4 Zoll breit sind, und bei Beschlägen der Stühle, Sessel und Kanapee, Ruhebetten ꝛc. gebraucht werden, handelt man nach Groß von 12 Stücken, deren jedes 7 b. 8 Pariser Stab lang ist.

Die sogenannten Bordures sind eine besondere Sorte, welche zu Zelten u. drgl. angewandt wird. Diese handelt man nach Groß von 24 Stück, zu 6 bis 7 Stab jedes.

Sangles blancs, in Frankreich eine Gattung holländisch. Zwirns, die von den Spitzfabrikanten zu dem Zänkeln der Kanten gebraucht wird.

Sie werden Pfundweise nach verschiedenen Nummern gehandelt.

Sangles bleu bon teint, ebendaselbst blaugefärbte Garne, die zu den Salleisten der Tischzeuge verwebt werden. Man erhält sie von Troyes in Champagne.

Sanguinaria, s. Täschelkraut.

Sanguis draconis, s. Drachenblut.

Sanguisorba, s. Pimpinell.

Sanickel, (Sanicula Sanaria), fr. la sanicle, sind die Wurzelblätter von einer gemeinen einheimischen Pflanze, die in den dichten, schattigen Laubwäldern u. Berghölzern um den Baumwurzeln an solchen Stellen wächst, wo guter Holzboden und Blättererde vorhanden sind. Die Wurzel ist beständig, holzig, faserig, von aussen schwarz, innerlich aber weiß. Man findet das Kraut selten in Gärten. Seine Wurzelblätter, die zwar bei gelinden Wintern und bei verdeckter Lage grünen, erneuern sich im Frühlinge in u. nach der Blüthe, welche zu Ausgange des Maimonats oder in dem darauf folgenden Monate statt findet, zu welcher Zeit das Kraut für die Apotheken gesammelt wird.

Die Blätter sind tief, glatt, glänzend, fünftheilig, hell- oder dunkelgrün und sitzen auf mäßigen langen Stielen. Der Blumenstengel ist rothbraun, und wird fußhoch an diesem wachsen weisse kleine dichtgesetzte, kugelrunde Schirmblumen, die rauhe, zweitheilige Samen bringen. Die Blätter haben einen herben, zusammenziehenden Geschmack, und werden innerlich und äusserlich als ein gutes Wundmittel gebraucht.

Sanitätsgeschirre, s. Gesundheitsgeschirre.

San Lucar, s. spanische Weine.

Sans Nuance, in Frankreich, ein reiches Zeug, mit Grosdetours-Atlas oder Fond d'orgrunde, Canellégrunde, Layn-Liseré-Glacé-Chenille-Cordonnet- oder frisirtem Grunde mit goldenen Blumenzweigen, welcher zu reichen Gallakleidern, Roben u. drgl. verbraucht wird. Er ist so breit wie der Grosdetours.

Sans peine, s. Piqué.

San Remo, ein herrlicher Muskatellerwein, der um Poggio bei St. Remo wächst.

Santi Martiri, ein vortrefflicher italienischer Wein, der im österreichischen Küstenlande, im Gebiet von Triest, gezeugt wird.

Santo, oder Vin santo, ein edler, schmackhafter, goldgelber Wein, der um Brescia, im Venezianischen, wächst. Man macht ihn von Trauben, die bis in den Februar aufbewahrt worden sind, und läßt ihn einige Jahre lang sich abliegen, ehe man ihn zu Markte bringt.

Santolinkraut, Cypreßkraut, (Santolina, Absinthium marinum), fr. la santoline, ein Kraut mit cypreßförmigen Blättern, und regelmäßig zusammengesetzten Blumen ohne Rand. Die Blätter sind aschgrau und lang. Es wird in der Medizin gebraucht.

Santonici semen, s. Wurm- oder Zittwersamen.

Santos, eine Sorte Mallemolles, welche die Dänen von Tranquebar nach Europa bringen; siehe Mallemolle.

Santorin, ein griechischer Wein aus der Insel dieses Namens im Archipelagus, der in der Farbe unsern Rheinweinen gleicht, aber hitziger und stärker ist. Man verführt ihn nicht nur allenthalben in diesem Inselmeer, sondern er geht auch bis nach Konstantinopel und weiter.

Sapanholz, eine Gattung des rothen ostindischen Sandelholzes, (von der Caesalpinia Sappan L.) die wieder in vier- bis fünferlei Unterarten oder Landesarten zerfällt, nämlich: a) in Sapanholz aus Siam, die beste und feinste Sorte; b) in Sapan-Bima oder Bimaesholz, welche mit der folgenden, oder c) dem japanschen Sapanholze einerlei Werth hat, und beide Mittelsorten sind; d) Padangs-Sapanholz von Sumatra, ist die geringste. Seit einigen Jahren kommt noch eine von den Manilhas. Alle werden von der holländisch- und englisch-ostindischen Kompagnie geliefert. Je dicker die Stücke und Stöcke sind, desto lieber hat man die Waare. Das Holz ist dunkelroth oder gelbroth,

2 bis 3 Fuß lang, und Armsdick; das prügeldicke ist das geringste. Der Caveling bei den Auktionen ist 50 Stück oder 1000 Pfund schwer, wobei 2 Proc. Gutgewicht und 1 Proc. Sconto gegeben wird.

Saphir, Saphirstein, fr. le saphir, ein durchsichtiger Edelstein, welcher nach dem Rubin dem Diamant in der Härte am nächsten kommt. Er ist schwer zu schneiden. Man hat davon zweierlei Arten, nämlich die morgenländische und abendländische. Die erstere ist schön sächsischblau, oder berlinerblau; man bringt sie aus Pegu, Calicut und von der Insel Ceylon in Ostindien, und verkauft sie auch am theuersten. Der Saphir aus den Abendländern ist weißlichblau, oder weiß mit himmelblauen Strichen und Flecken. Aber selten findet man von dieser Art Steine ohne Fehler. Die meisten sind entweder weich, oder mit Wolken, oder mit Chalcedonier vermischt u. drgl. Von dieser Art bringt man sie besonders aus Böhmen, Schlesien, Sachsen, Elsaß u. a. m. Die wasserfarbenen Saphire werden sehr geschätzt. Der grünlichte oder blaugrüne Saphir kommt aus Persien und ist nicht sonderlich gesucht. Die Farbe des Saphirs verschwindet im Feuer.

Lursaphir, durchsichtig, oder undurchsichtig, ist schwärzlich oder weißlich, und besitzt von Natur einen Glanz. Man findet ihn bei Peklin, Toltschwa, Ujhaly und Tockay in Ungarn. Es ist meistens eine glasigte, schwarze und himmelbläulichte Lava, etwas wolkigt und blaß von Farbe. In Sachsen findet man Saphire in den mutzschener Steinen. Die Bergkristalle, welche etwas ins bläuliche spielen, oder beim Drehen gegen das Tageslicht, einen bläulichten Wiederschein von sich geben, wie diejenigen, welche im Todtenstein bei Schwarzenberg brechen, heißen uneigentlich weisse oder Wassersaphire.

Was den Preis dieser Steine betrifft, so galt der Karat noch vor einigen Jahren 4 Rthlr. in sächsischem Gelde. Man berechnet ihren Werth ohngefähr auf diesen Fuß: Man multiplizirt die Karate, welche der Stein wiegt, mit 4, und theilt die Summe durch die Hälfte des Preises. So kostet z. E. ein Saphir von 6 Karat 12 Rthlr.: denn 4mal 6 gibt 24; diese durch 2, oder die Hälfte von 4 getheilt, machen 12 Rthlr. u. s. w.

Sapicourt. ein rother Champagner von der dritten Klasse dieser Weine.

Sapo, s. Seife.

Saponara, bei den Italienern die ungereinigte Sodaasche; s. Soda.

Saponaria, s. Seifenkraut.

Saratoffscher Tabak, s. Tabak.

Saragossa, ein schwerer rother spanischer Wein.

Sarazin (bled), in Frankreich das türkische Korn. Auch in Holland wird viel damit gehandelt. Man unterscheidet da diesen Artikel in ameerswoorder, brabantisch und flandrisch Guth, und verkauft ihn nach Lasten zu so und so viel Pfund flämisch.

Sarcocolla, s. Fleischleim.

Sarda, Sardus, s. Carneol.

Sardachat, Sardachates, eine Art Achats mit Carneol- und Onixadern.

Sardellen, (Sardinae, Pelamides), fr. Sardines, kleine, delikate Seefische, mit weichen Floßfedern, von der Art der Alsen, etwas größer als Anschovis, mit goldfarbigen Köpfen, weissen Bäuchen und meergrünen Rükken, die an den spanischen, französischen und italienischen Küsten in großer Menge gefangen werden. Man ißt sie entweder frisch, oder salzt sie ein, oder räuchert sie. In Frankreich rühmt man besonders die von Royan, einer kleinen Stadt in Saintonge, als vorzüglich von Geschmacke

Das Einsalzen und Zubereiten ist dasselbe, wie bei den Anschovis. Die Fischerei hat ihre eigene Jahrszeit, weil der Fisch, so wie der Häring, ein Zugfisch ist.

Frankreich treibt diese Fischerei an den Seeküsten sehr lebhaft, und zwar aus dem Innern von Saintonge, und von der Mündung der Garonne an bis nach Douarnenez hin, auch wohl gar bis nahe an Brest. Sie fängt bei Sables d'Olonne und Saint Gilles im Monat Julius an; der Fisch wird, so wie ihn die Schaluppen nach dem Lande bringen,

an Leute überlassen, die ihn sogleich einsalzen, und auf dem Rücken der Pferde, so eilig als möglich, auf die umliegenden Märkte schaffen, wo Jedermann, so wie bei uns auf die neuen Häringe, darnach sehr begierig zu seyn pflegt.

Die Sardellen pflegen gemeiniglich längs den Küsten hinzuziehen. Bald hernach, wenn sie zu Sables d'Olonne und St. Gilles gesehen worden sind, fängt man die Fischerei auch zu Belle-Isle, hierauf zu Port Louis, zu Crac u. Quiberon, weiterhin zu Concarneau, und endlich bei Douarnenez, zu Crozon und Camaret bei Brest an. Man hat Beispiele, daß um den Advent noch Sardellen in der Bay von Douarnenez gefischt wurden

Längs den Küsten von Bretagne, von Belle-Isle bis nach Brest hin, wird ein ansehnlicher Handel mit diesen Fischen unterhalten. Man verkauft sie entweder in Schobern und Haufen eingesalzen, oder in Gebinde gepackt, in welchem Fall man sie sardines pressées nennt. Noch einen andern Theil trocknet man über dem Feuer oder räuchert ihn; diese heißen hernach Sorettes. Endlich eine vierte Art ist diejenige, welche mit einer Sauce in kleine Fäßchen eingelegt wird. Diese nennt man Sardines confites.

Diejenigen, welche in Gebinde gepackt und eingesalzen werden, nennt man gepreßte, weil man sie, nachdem sie einige Zeit im Salze gelegen haben, wieder abwäscht, in Fäßchen fest einlegt und stark zusammenpreßt, damit das Oel oder der Thran, der sie leicht verderben würde, heraustrete. Die Gebinde, welche man hierzu gebraucht, sind etwas größer als die halben Orhoftfässer; die vorzüglichsten sind die von Büchenholz, worin die Sardellen sich am besten halten. Vier solcher Gebinde rechnet man auf die Seetonne. Nach Tonneaux werden in ganz Bretagne die gepreßten Sardellen gehandelt.

Gegen das Ende dieser Fischerei, wenn die Sardellen schon ein wenig groß ausfallen, packt man deren auch in Orhofte von gewöhnlichem Inhalt; aber diese Sorte wird nach der Zahl gehandelt, wo dann der Käufer sich auf die Ehrlichkeit der Fischer und Packer verlassen muß, die auf den Deckel der Gebinde die Anzahl der darin befindlichen Fische zeichnen.

Die Sardellen, welche hier in den Monaten Julius, August und September gefischt werden, hält man nicht für tauglich zum Pressen: denn bei der großen Hitze dieser Jahrszeit pflegt der Fisch weich zu seyn, und würde unter dem Pressen leicht bersten. Aus diesem Grunde achtet man auch nur wenig die gepreßten Sardellen, welche zu Belle-Isle, Port-Louis, Crac und Quiberon eingelegt werden, da an diesen Orten die Fischerei nur bis in den September anhält. Hingegen nimmt sie dann gemeiniglich erst zu Concarneau und Douarnenez den Anfang, und währt, wenn die Witterung nicht gar zu strenge ist, bis gegen Weihnachten.

Von diesen zuletzt genannten Oertern, insonderheit von Douarnenez, bekommt man die beste Sorte Sardellen, die sich auch unter allen am längsten aufbewahren läßt. Die Einwohner von St. Malo führen ganze Schiffsladungen von dieser Waare weg, und verfahren sie in die ostwärts gelegenen Länder.

Die dasigen Sardellen müssen, wenn nichts daran auszusetzen seyn soll, wohl gepreßt, dicht gepackt, völlig und ganz, weiß von Farbe, fest von Fleisch, und von mittlerer Größe, aber nicht weich, zerstückt seyn, oder gelb aussehen. Es müssen im Gebinde, oder in der Barique, nicht mehr und auch nicht weniger als 5000 Stück befindlich seyn. Sind ihrer mehrere darin, wie denn manchmal die Zahl bis auf 10,000 steigt, so sind die Fische zu klein, und werden nicht geachtet. Wenn sie hingegen zu groß ausfallen, so daß zuweilen nur 2 oder 3000 Stück im Fasse liegen, so findet der Handelsmann, der die Waare wieder vereinzeln soll, seine Rechnung nicht dabei.

Die geräucherten Sardellen, Sardines sorettes, werden nach der Zahl gehandelt. Man nimmt hierzu gemeiniglich die von der letzten Fischerei, weil diese das festeste Fleisch haben, und recht groß ausfallen.

Mit Sardellen überhaupt wird ein artiger Handel zu Bourdeaux, Rochelle, Nantes, und in den Häfen von Aunis und Saintonge getrieben. Frankreich führt zuweilen von dieser Waare wol gar nach Spanien aus, wenn etwa der Fang an der Küste von Sicilien mißlungen ist.

Die Sardellenfischerei an den Küsten von Bretagne gibt mehr als 300 Schaluppen zu thun, deren jede mit 5 Mann besetzt ist, und einige Lasten laden kann. Port Louis ist der Ort, wo allein jährlich einige 1000 Orhoft gepackt werden.

Die Sardellen, welche man an der Languedokschen Küste fängt, finden Vertrieb in Roussillon, Dauphine und Lyonnois.

Man fischt ihrer auch in Menge an den englischen Küsten: allein diese Art ist im Handel nicht sonderlich beliebt, obschon der Fisch groß ist, und auch die Gebinde um ein Drittel größer ausfallen, als die französischen. Der Grund dieser Geringschätzung liegt darin, daß der Fisch nicht gehörig eingesalzen wird, folglich nur kurze Zeit dauern kann.

Der Thran von den gepreßten Sardellen wird zum Lampenbrennen und zum Ledereinschmieren gebraucht. Vielleicht würde er noch zu mehreren Dingen zu gebrauchen seyn, wenn er nicht Salztheile bei sich führte.

An den Küsten von Dalmatien ohnweit Lissa hält man alle Jahre im Mai und Junius eine so ergiebige Sardellenfischerei, daß von derselben nicht nur ganz Griechenland, sondern auch ein Theil von Italien mit diesem Artikel versorgt werden können. Die Türken genießen diese Fische statt einer Medizin bei unterschiedlichen Krankheiten des Magens u. s. w.

Die Sardellen, welche man in verschiedenen Gegenden von Italien fängt, kommen Zugweise durch die Meerenge bei Gibraltar aus dem Ocean ins mittelländische Meer. Die vorzüglichsten sind die, welche an der Insel Gorgona gefangen werden. Die Waare wird größtentheils von Mazara, Giglio, Porto Longone, Rogliano, Genova, Livorno und Triest, nach England, Holland, Deutschland und den Norden verschifft.

Livorno verschifft die von Gorgona in kleinen Tonnen (Barili) von 38 Pf. im Gewicht. Die von Sicilien aber sind in Fässern von beiläufig 200 Pfund.

Zu Genua handelt man diesen Artikel nach Rubbo von 25 Pf. Zu Triest nach Centnern Wiener Gewichts.

Istrische Sardellen, die Triest auch verschifft, sind schlechter als Genueser.

Sarder, s. Carneol.

Sardinen sind kleine Sardellen.

Sardinsche Weine, sind italienische Weine, die auf der Insel dieses Namens gewonnen werden, und in ihrer Art mehr den spanischen als den französischen Weinen gleichen. Sie übertreffen die letztern, und auch die italienischen Sorten, an Stärke u. Feuer. Es gibt weisse und rothe. Unter die besten rechnet man diejenigen, welche um Algheri, Cagliari und am Kap de Logudori fallen.

Unter die stärksten sind die Malvasierforten von Bosa und Cagliari, die Muskateller von Sorso, und der Vernaccio von Cagliari und Oristano zu zählen.

Um Olliastra und Algheri fallen schöne rothe Weine, und um Sassari gute leichte Tischweine.

Die Ausländer ziehen diese Weine entweder aus dem Lande selbst, nämlich von Cagliari, oder von Nissa und Livorno.

Der Rubbo zu Nizza, das dasige Maas flüßiger Waaren, hält an räumlichem Inhalt 426 französische Kubikzoll. Der Livorner Baril, 2118 französische Kubikzoll, so daß er beinahe 11 2/3 Hamburger Stübchen beträgt.

Sardis, heißen grobe wollene Zeuge, die zu Bourg in Bresse, Pont-de-Vaux, Macon, Montalet, Cluny, Montbart, Saulieu, Auxerre, Semur und in mehreren andern Orten in Bourgogne, von Landwolle gewebt werden; eigentlich eine Art Droguets, die nach der Walke 1/2 Stab in der Breite hält.

Sardonyx, s. Onyx.

Sargues, eine Art Serschen, halb aus Leinen und halb aus kardätschter Wolle, die in Oberlanguedok gewebt werden. Sie sind 2 1/2 Pans breit.

Sarsaparillwurzel, (Sassa-

parilla, Radix Sarsaparilla), fr. la salse pareille, ist die getrocknete Wurzel von einer steigenden Pflanze, die bei den Kräuterkundigen unter dem Namen Smilax aspera Peruviana, nach Linnée Smilax Sarsaparilla, bekannt ist. Sie wird in Peru, Neuspanien, Brasilien, besonders um der Bay von Honduras und auf dem Eylande Maranham gefunden, woher die Wurzel über Cadix, Lissabon u. Holland zum Handel kommt. Aber Valentyn, Savary, und die Verfasser der französischen Encyclopédie irrten, wenn der Erstere glaubte, sie wachsen auch in Italien; und die Andern, wenn sie berichteten, daß man dergleichen aus Ostindien bringe. Noch fabelhafter ist die Salsepareille de Moscovie, von welcher in mehreren französischen Wörterbüchern Erwähnung geschieht.

Die Wurzel besteht aus vielen langen, rebenartigen, dünnen Wurzeln, die alle aus einem Knoten hervorwachsen. Sie ist auswendig faltig und runzlicht, dabei braun von Farbe, inwendig aber weißlich. Im übrigen hat sie weder sonderlichen Geruch noch Geschmack. Das Gewächs schlängelt sich an den Bäumen hinan. Sein Stamm und seine Blätter gleichen unsern Dornsträuchen; seine Blumen aber sind weiß, und die Beeren, die darauf folgen, enthalten zwei kleine Samenkörner. Die Waare kommt entweder in größern oder kleinern runden Bünden, oder in länglichten Packeten zum Handel. Die ersteren sind 4, 5 bis 6 Pfund schwer; die andern nur 2 bis 3. Letztere machen die beste Sorte aus. Die dritte oder lange hingegen, in Gebinden von etwa 3/4 Ellen Länge, und einige Pfund schwer, ist wohlfeiler und schlechter. Die erstere oder beste Art, erhalten wir von Cadix; die andere von Lissabon und Genua; die lange aus Holland. Die letztere wird noch dazu nicht selten verfälscht, weil dieß gar leicht angeht. Es finden sich unter den deutschen Gewächsen genug, die der Sassaparillwurzel im Aeussern zwar ziemlich nahe kommen, aber ihre Wirkung nicht haben.

Gute und ächte Sarsaparillwurzel muß in feinen Rädeln oder runden Bünbeln geformt, auswendig braunroth, inwendig weiß, auch wohl trocken, und nicht schimmligt seyn. Sie muß dem Wasser, wenn sie gesotten wird, eine rothbraune Farbe mittheilen. Man braucht diesen Artikel in der Medizin, vornehmlich zu schweißtreibenden und blutreinigenden Dekokten.

Man handelt ihn zu Cadix nach Arrobas von 25 Pfund zu 18 bis 20 Pesos. Zu Lissabon ebenfalls nach Arrobas zu 1000 Rees m. o. w. im Preise. Die Lissabonsche ist in Päcken, worauf man 8 Procent Tara gibt. Zu Genua handelt man sie nach Pfunden mit 106 Procent Tara. Zu London nach Pfunden zu 1 Sh. und 10 Pence m. o. w.

Die Sassaparill von Honduras gilt gewöhnlich etwas mehr, als die aus Brasilien, oder die Lissabonsche Sorte.

Sarsche, Serssche, eigentlich ein wollenes geköpertes Zeug, das auf einem Stuhle mit vier Tritten gewebt wird. Die Kette wird von glatt gesponnener Wolle, der Einschlag aber von gekrempelter, lose auf dem großen Rade gesponnener Wolle gemacht. Wenn der Eintrag aus kurzer Wolle ist, so heißt das Zeug Krempelsarsche. Diese Sorte ist schlechter als eigentliche Sarsche. Die ungeköperte heißt Tuchsarsche. Man hat von diesem Zeuge unterschiedliche Abänderungen und Arten, die meistentheils von den Oertern, wo sie zuerst gemacht worden sind, ihre Namen haben. Wir wollen diejenigen, welche im Handel die bekanntesten sind, anführen.

Sarschen von Aumale, bestehen aus Serges drapées, oder sogenanten façon de Londres, Demi Londres, Serges moyennes u. Serges communes. Man nimmt bei diesen zur Kette feine Wolle aus Berry, zum Einschlag aber prime und séconde Segovie. Diese Zeuge werden fast durchgängig weiß gewebt, und hernach erst unterschiedentlich gefärbt. Sie taugen besonders zu Manns- und Frauenskleidern, Unterfutter u. drgl.

Doppeltsersche, doubles Serges, zu Hemden für die Klosternonnen, und zu Unterfuttern unter Mannskleider liefert vorzüglich Bailleul im französischen Flandern. Diese sind 6/4 breit.

Grande Serge, heißt in Frankreich eine Gattung grober Tücher, die zu Bolbek in der Normandie gewebt werden.

Vabres in Languedok schickt 3/4 breite gestreifte Sarschen zu Markte, die 32 bis 36 Cannes lang sind; so wie auch glatte Sorte, Serge unie, 3/8 der Canne breit, und 32 bis 46 Cannes lang.

Crevecoeur in der Picardie, feine und 5/8 breite Tuchserschen, die nach Amiens, Orleans und Beauvais zu Markte gebracht werden.

Dreux in Isle de France, sogenannte Serges sur étaim, ein zweifarbiges Zeug, das besonders zu Kleidern, seiner guten Dauer wegen gesucht ist. Es hält 1/2 Stab in der Breite; die Länge ist ungleich. Serge tramiere ist auch 1/2 Stab breit, und wird besonders zu Westen und Hosen gebraucht.

Fecamp in der Normandie liefert sehr viele geköperte Serschen, die ihrer Dauerhaftigkeit wegen im Rufe sind. Sie halten 9/16 Stab in der Breite und gegen 30 Stab in der Länge.

Mende in Gevaudan liefert allerhand Sorten Serschen zu Unterfutter, in Stücken von 34 bis 35 Stab, die über Nimes und Montpellier verfahren werden.

Neuille-Pont-Pierre bei Tours bringt eine gewisse Art Serschen zum Vorschein wo die Kette von Leinengarn, der Einschlag aber von Wolle ist. Es gibt ihrer von 1/2 bis 3/4 Stab in der Breite. Der Absatz hiervon ist ansehnlich, sowohl in Frankreich selbst, als auch in der Fremde.

Niort in Nieder-Poitou liefert in ausserordentlicher Menge sogenannte Pinchinatserschen, die besonders zur Kleidung der Arbeitsleute und des gemeinen Mannes dienen; diese finden besonders in Anjou und Bretagne Vertrieb. Der Artikel wird häufig auf den Märkten in der Nachbarschaft verhandelt.

Rheims in Champagne liefert sehr viele Kaiserserschen, Serges impériales, die 5/8 Stab breit, und 45 bis 50 Stab lang sind, über Lyon nach Italien.

Sedan ist seiner Londres, Serges façon de Londres, Demi-Londres, und sogenannten breiten Serschen, Serges larges wegen berühmt. Die erstere Art ist 2/3 Pariser Stab breit; die Demi-Londres 5/8. Alle haben durchgängig eine Länge von 40 bis 44 Stab.

Ueber Doncheryer Serschen, die an dem Orte dieses Namens, eine Meile von Sedan, verfertigt werden, sehe man den eigenen Artikel.

Tours schickt besonders Serges trémieres zum Handel, welche 1/2 Stab breit liegen, und auf den Messen in Bretagne, zu Caen, Guibray ꝛc., Absatz finden. Suippes und Troyes in Champagne, die Serges de St. Nicolas, von welchen unter diesem Artikel das Nähere zu ersehen. Verdun, in Menge Serges façon de Londres, die 2/3 Stab breit sind; Demi-Londres von gleichem Maaße u. drgl. Usez und St. Hypolite, weisse und gefärbte Halb-Londres, die 3 Pans breit und 30 bis 40 Stab lang sind. Ein ansehnlicher Theil von diesen Zeugen wird auch verschiedentlich gefärbt, gepreßt und zugerichtet. Von diesen geht das Meiste in die südlichen Provinzen Frankreichs, nach Spanien, ins Genuesische und andere Gegenden von Italien. Man braucht diese Gewebe zum Ueberziehen der Stühle und Polster, zu Kleidungsstücken u. s. w.

Haarigte Serschen, Serges à poil, Segoviaserschen sogenannte à deux envers von Beauvais, St. Lo, Falaise und Vendome, Dreux, Neuilly, Orleans und Troyes, sind 1 Stab breit, und 20 bis 21 lang.

Serschen aus Berry und Sologne, sind 21 Stab lang, und so breit wie jene. Glattgeschorne Serschen von St. Lo, Caen, Frene, Conde und Falaise, 1 Stab breit, und 35 bis 40 lang. Serschen auf Londresart, weiß, grau, oder melirt von Farbe, von Seignelay, Abbeville, Rheims, Tournay, St. Lo u. s. w., 5/6 Stab breit, und 20 lang. Tuchartige oder drapirte Serschen, weiß und grau, breite Gattung, 1 Stab breit, und 21 lang.

Mittelserschen von lauterer Wolle, weiß und grau, von Mouy, Merlon, Meru, Sedan, Mezieres, Donchery,

Fouillebec, Hautesepine, Nantes, Tricot ꝛc., sind 2/3 Stab breit und 21 lang. Diejenige welche nicht von purer reiner Wolle gewebt sind, haben ein blaues Salband zum Kennzeichen, im übrigen eben dasselbe Maas.

Serschen von Amiens, nach Art der von Arscot, weiß und von allen Farben sind 1 Stab breit und 21 lang. Serschen nach Art der von Chartres, die man sonst Serges de la Reine hieß, 1/2 Stab breit und 20 lang.

Geschorne Serschen, façon de Chalons, 5/8 Stab breit, gehen insonderheit nach Italien. Serges façon de Seigneur, sind 3/4 Stab breit, und 21 Stab lang. Serschen von Ypern und Arscot, 1 Stab breit, und so lang wie die vorigen. Serschen von Colles, oder façon d'Aumale, 1/2 Stab breit, und 20 lang. Serge de Rome, geköperte, so wie auch glatte, 1/2 Stab breit, und 21 lang.

Serschen von Chartres, Illiers, Nogent-le-Rotrou, Pontgouin ꝛc., feiner und mittler Art, sind 1/2 Stab breit, und 20 1/2 lang. Serschen von Grandvilliers und Feuquieres, 5/8 Stab breit, und 38 bis 40 lang. Serschen von Crevecoeur, Blicourt ꝛc., die breite Sorte 5/8, die schmälere 1/2 Stab, beide 21 1/2 Stab lang. Schmale Serschen von Roye, 2/3 Stab breit, und 20 lang. Diejenigen, welche nicht von reiner Wolle gemacht sind, unterscheiden sich durch blaue Leistenbänder.

Serschen von Mezieres in Champagne, sind geköperte, 4/4 Stab breit. Dergleichen, façon de Londres, 2/3 breit. Dergleichen Demi-Londres, 5/8 breit. Serges communes drapées, 2/3 breit. Serges en deux Etamets, 5/8 breit. Die erste Sorte gilt 4 Livr. 10 Sou, bis 5 Liv. 12 Sou. Die zweite 3 Liv. 5 S. bis 3 Liv. 16 S. Die dritte 40 bis 50 S. Die vierte 36 bis 40 S. Die fünfte 30 bis 35 S.

Serschen von Ecouchay in der Normandie, unweit Angertan, bestehen in Serges fortes, 4/4 Stab breit, und in Serges trémieres, 7/8 Stab breit. Die von Durtat in Anjou, ebenfalls.

Kaiserserschen aus Languedok, die auch Sempiternes genannt werden, sind 3/4 Stab breit. Geschorne Serschen, die man à deux Etaims nennt, von St. Maixant, La Mothe, Mesle, Vivonne, Lusignan und andern Orten in Poitou, 1/2 Stab breit, und 21 lang. Grobe Tuchserschen von Niort, Poitiers, Tours ꝛc., in Poitou, 1/2 Stab breit, und 21 lang. Serschen von zweierlei Wolle, die Chaines d'étaim heißen, von Lusignan, Poitiers, Vivonne, Chatellerault, Chatellaillaise, Gensay, Civray, Charour und Touras, 1/2 Stab breit, und 21 lang.

Feine drapirte oder Tuchserschen, sind 1 Stab breit, und 23 bis 24 lang. Dergleichen graue Sorte, 1 Stab breit, und 21 bis 22 lang. Geköperte Serschen und Cordats, 1 Stab breit, und im übrigen wie die vorigen. Serschen von Tricot und Piennes in der Picardie, 2/3 Stab breit, und 25 bis 26 lang.

Serschen von Beauvais sind unterschiedlicher Art. Es gibt da: Serges à deux envers, von französischer Wolle, starke, grobe und dicke Serschen, einen Stab breit. Serges fines façon d'Angleterre, 2/3 Stab breit. Serges façon de Tricot, von bester französischer Wolle, im Maas wie jene. Serges communes, aus Landwolle, 5/8 breit. Serges à poil, (haarigte Serschen), wo die Kette von französischer, und der Einschlag von spanischer Wolle gemacht wird. Sie sind 1 Stab breit.

Serges von Mouy sind von zweierlei Breite, nämlich 5/8 und 3/4 Stab. Man nimmt dazu Wolle von Senlis und Meaux. Unter diejenigen mit blauen Leistenbändern kommt auch Lammwolle.

Sogenannte Landserschen auf Ratinart, die zu Dijon, Issurtille, Marcy, Villiers, Avelanges, Avaux, Burscrot, Montenaille, Selongey ꝛc., gewebt werden, haben die Kette aus 51 Aufzuglängen zu 40 Fäden, oder 34 solcher Längen; diese sind 2/3 Stab breit. Die von Margelle und Arnay-le-Duc sind von gröberer Wolle, 1 Stab breit. Die von Autun, Nolay, Chagny, Beaune und Nuits sind von noch gröberem Garne, und 2/3 Stab breit. Die feinen Sorten haben blaue Leisten, die groben gelbe und schwarze.

In Holland werden unterschiedliche Sorten guter Serschen, zu Leyden und Utrecht gemacht. In Deutschland, zu Gera, Borna, Rochlitz, Berlin und so weiter.

Strichserſche und Kronserſche sind 5/4 breit, und in Stücken von 36 Berliner Ellen. Das Stück Kronserſche kostet gewöhnlich 8 Thaler preussisch Kurant.

Ganz seidene Serſche, sowohl einfache, als halbdoppelte und doppelte, ist 4/4 breit, und 100 und mehr Ellen lang; man nennt sie auch Croisé. Die beste wird im Mayländischen zu Como, Mantua und anderwärts verfertigt. Man macht sie aber auch an vielen andern Orten in Deutschland nach. Doch bleibt die italienische Sorte die wohlfeilste.

Sergette, nennt man die schmalen weissen und grauen Serschen von Crevecoeur, Policour, Chartres, und façon de Mouy, die nur 1/2 Stab breit liegen, oder gar nur 5/12 Stab messen. Auch gibt man diesen Namen einer Art geköperter Droguetts, welche hie und da in Poutou gewebt werden. Sie sind 1/2 Stab breit, und 40 lang.

Serge-beige, ist ungefärbte grise Serſche, die hie und da in Poitou, z. E. zu St. Mairent gewebt, und nach Portugal ausgeführt wird.

Holländische Serſche, Croisé économique, ist 3/4, 4/4, 5/4, auch wohl 6/4 breit, und in Stücken von 50 bis 60 Ellen Länge. Halbseidene ditto, und holländische Sorte, in Stücken von 60 bis 70 brabanter Ellen. Schwarzer Croisé, 5/4 bis 7/4 breit, in Stükken von 70 bis 80 Ellen. Atlasserſche, oder Croisé satiné, eben so. Berliner Serge de Rome ist 3/4 der Berliner Elle breit, und 36 lang. Die Sorten werden durch Nummern unterschieden. Dergleichen Serge de Nimes, ist eben so breit, aber in Stücken von 20 Berliner Ellen. Dergleichen Serge de Berry, 3/4 oder 7/8 breit, und in ganzen Stücken von 40, oder halben von 20 Ellen. Französische Serge de Rome, von Abbeville, Amiens ꝛc., 1/2 Stab breit, und 25 lang.

Die privilegirte Wollenzeugfabrik zu Naugedein in Böhmen liefert nachstehende Sörten:

Feine Serge de Rome, 2/3 der Wiener Elle breit, und 36 lang, zu 28 Kaisergroschen die Elle.

Feine Serge de Nimes, eben so breit, und 32 Ellen lang, zu 26 Groschen.

Extrafeine ditto, eben so breit und 36 lang, zu 28 Groschen.

Fein feine Serge von Berlin, eben so breit, und 35 lang, zu 26 Groschen.

Feine dergleichen, von gleicher Breite und Länge, zu 24 Groschen.

Mittelfeine ditto, eben so, zu 20 Groschen.

Ordinaire Sorte, eben so, zu 18 Groschen.

Die einfache Serge de Rome, hat nur auf einer Seite Köper, die doppelte auf beiden Serge de Nimes hat auf beiden Seiten Köper. Bei der Serge de Rome fällt auf der rechten Seite der Einschlag, bei der Serge de Berry aber die Kette in die Augen. Auch hat bei der Serge de Berry, bei eben der Breite und Feine, das Garn mehr Kettenfäden, und das Zeug ist also dichter als Serge de Rome.

Die sächsische Waare ist 7/8 Ellen breit und 80 Ellen lang; s. auch Aumales, Blicourts, Boulangers, Caens, Cordeliere, Croisé, Donchery, Enversins, Falline, Falaises, Finettes, Flavet, Froc, Imperiale, Lingette, saint Nicolas, Nismer Serſche, Pesséau, Pessots, und Sargues.

Sassani, im russischen Handel die Zungen der Seekarpfen, welche in Essig eingelegt, und in kleinen Fäßchen als eine Leckerspeise verfahren werden. Man fängt die Fische im kaspischen Meere, in der Wolga, dem Terek ꝛc.

Sassafraß, Fenchelholz, (Lignum Sassafras, Lignum Pavanum Indorum, Winanck Virginensum), fr. le sassafras), ist ein ausländisches Holz, das auswendig gelbbraun oder grau, inwendig aber röthlichtbraun aussieht, dabei einen gewürzhaften, etwas schaffen Geschmack und guten Geruch gibt. Man bringt es aus dem nördlichen und südlichen Amerika, vornehmlich aus Virginien, Maryland, Florida, Louisiana,

Surinam u. a. m. in großen Stücken, oder vielmehr dicken und knotigen Prügeln. Der Baum, welchen Linnée Laurus Sassafras nennt, hat einen schönen langen und glatten Stamm, und wächst sowohl an den Seeküsten, als tiefer im Lande, ja sogar in den gebirgigten Gegenden in ganzen Waldungen, doch weder auf zu trockenem noch zu feuchtem Boden. Er hat eine dicke Rinde; die abwechselnden Blätter sind oberwärts grün und unterwärts weißlicht, in drei Läppchen getheilt. Der Baum trägt gelbe Blüthe an den Spitzen der Zweige. Die Früchte, welche hierauf folgen, sind kleine blaue Beeren, die an rothen Stielen herab hängen. Das Sassafraßholz, welches man zum Handel bringt, muß noch seine äussere Rinde haben; denn in dieser steckt mehr medizinische Kraft, als in den übrigen Theilen. Auch die Wurzeln sind im Gebrauch. Die Rinde sammt dem Holze dient zu Tränken bei venerischen Zufällen, wider Flüsse und Katarrhe ꝛc. Der Artikel kommt meistentheils über Holland und England zum Handel. Ob er gleich nicht sonderlich kostbar ist, so wird er doch zuweilen verfälscht. Betrügerische Materialisten sieden gemeines Tannenholz in Fenchelwasser, und geben es für Sassafraß aus. Man bringt die Waare entweder in ganzen Stücken, oder auch schon geraspelt und klein geschnitten zum Verkauf. Ist letzteres der Fall, so muß man wohl Acht darauf geben, daß es nicht verlegen und alt sey, alsdann hat es keinen Geruch mehr, und alle Kraft ist weg.

Zu Amsterdam wird diese Waare bei 100 Pfund zu 12 bis 15 fl. im Preis 1 Proc. Gutgewicht und 2 Proc. Sconto, gehandelt, und in großen Körben verschickt.

Sassaparilla, s. Sarsaparilla.

Sassenage, s. Käse.

Satin, der allgemeine Name der mittlern, und leichten glatten, wie auch geblümten, gestreiften, broschirten, teichen und andern Sorten Atlasse. Die besten liefern uns Lyon und Tours. Auch Paris schickt deren viele zum Handel, die an innerer Güte und im Geschmack jenen vollkommen gleichen. Die französischen Atlasse sind 20 Paus breit, und in Stücken von ungleicher Länge, meistentheils von 40 oder 50 Stab. Envelopp enatlas, Mouche atlas und Futteratlas ist 5/8, 3/4, auch wohl 1 Stab u. darüber breit. Man verfertigt in Frankreichs Seidenfabriken Atlasse, im Preise von 5 Liv. bis auf 80 Livres den Stab. Auch Avignon liefert Atlasse in Menge. Man fängt jetzt an, hie und da den wollenen Atlassen den Namen Satin beizulegen; s. auch Atlas. Die Berliner Sorte Wollensatin ist 3/4 Ellen breit, 30 Ellen lang. Der glatte und gestreifte englische Satin ist 19 Zoll breit und 30 Yards lang. Der mit Blumen 18 Zoll breit, und 32 Yards lang. Der Satin striped hat atlasartige Streifen; er heißt Cross over, wenn diese über die Breite des Stücks gehen. Turned satin ist fast ganz wie Satinet gewebt.

Satinade, ein dünner und leichter seidener, meistens streifiger Atlas, der hie und da in Frankreich, besonders zu Paris, Nimes, Lyon und Tours in grosser Menge gewebt, und zu Frühlings- und Sommer-Kleidern der Frauenzimmer angewandt wird. Er hält, so wie die andern Sorten Atlasse, 20 Zoll in der Breite; in der Länge ist er verschieden. Man macht dieses Zeug jetzt auch zu Berlin, Leipzig, Chemnitz und an andern Orten nach. Im Oesterreichischen nennt man es seidenen Gradel.

Satin de Nimes, s. Atlas von Nimes.

Satinet, gewöhnlich ein streifiges Zeug von Baumwolle mit Seide, das zu Westen, Beinkleidern, Schlafröcken, Frauenkleidern, Vorhängen u. drgl., verbraucht wird. Man nennt es auch Turquoise, oder türkischen Atlas. Es liegt 20 bis 22, auch wohl nur 18 franz. Zoll breit, und ist in Stücken von 40 bis 50 Stab, oder auch von ungleicher Länge. Man macht es in Menge zu Brivela-Gaillarde in Limosin, zu Rouen und Yvetot in der Normandie, zu Abbeville u. a. m.

Berlin, Gera und einige andere Manufakturen nennen Satinet ein gefärbtes gestreiftes 3/4 und 5/4 breites Wollenzeug. Englische Manufakturen aber

verstehen unter Satinet oder Lasting ein schwarzes Zeug zu Beinkleider von verschiedener Güte, 20 Zoll breit, und 50 Yards lang. Der superfeine davon heißt Denmark Satin.

Aus den englischen Baumwollenmanufakturen erhält man unter dem Namen Satinet oder englisches Leder ein Baumwollenzeug, 1/2 Ell wide, in der Kette Twist und im Einschlage Weft. Beavered Satinet heißt diejenige Art, deren Oberfläche nicht abgesengt, sondern rauh ist.

Satingarn, s. Wollengarn.

Satinholz, s. Atlasholz.

Satterpari, eine Gattung ostindischer Schnupftücher, welche die dänisch-asiatische Kompagnie nach Europa zum Verkauf bringt. Es sind dieser Tücher 10 in jedem Stück; sie halten 1 3/8 Elle, bis 1 5/16 Elle ins Gevierte.

Sattlerleder, ist besonders das braune oder gelbe lohgahre Leder, welches zu allerlei Sattlerarbeiten dient.

Satureja agrestis, s. Quendel.

Saturei oder Saturey, siehe Pfefferkraut.

Saturnus, s. Bley.

Saturnus philosophorum, s. Spießglas.

Satyrion, s. Knabenkraut.

Sau, s. Schwein.

Sauauge, s. Pariskraut.

Saubohnen, fr. feves pour chevaux, heißen an manchen Orten die grossen Bohnen einer bekannten Hülsenfrucht, die in Niedersachsen, Holland u. s. w., häufig in der Küche verbraucht wird. Man bringt sie entweder noch grün und in ihren Schoten, oder schon ausgehülset und getroknet zu Markte.

Saubrod, Schweinebrod, Waldrüben Erdnüsse, (Cyclamen, Panis porcinus, Chamaebalanus), eine dicke runde und fleischigte Wurzel, die mit Fasern versehen, auswendig schwärzlich, inwendig aber weiß aussieht, Sie hat einen scharfen, und wenn sie noch frisch ist, recht beissenden und brennenden Geschmack. Das Kraut selbst wird in der Botanik Arthanita genannt. Es hat Blätter wie der Epheu, welche purpurfarben, oben und unten aber mit weissen Flecken bezeichnet sind. Die Wurzel wird unter die stärksten Purgirmittel gerechnet, und daher nur äusserlich angewandt.

Saudistel, s. Gänsedistel.

Sauerach, s. Berberis.

Sauerampfer, s. Ampfer.

Sauerbrunnen, Sauerwasser, Gesundbrunnen, Mineralwasser, (Aqua acidula), fr. eaux minerales ou acidules, nennt man dasjenige Brunnen- od. Quellwasser, welches luftartige, schwefeligte, salzigte oder mineralische Substanzen enthält, von unterschiedlichem Gehalt und Geschmack, doch insgemein säuerlich, sowohl in Deutschland, als auch in andern Ländern anzutreffen ist, und wider vielerlei Krankheiten und Gebrechen innerlich und äusserlich gebraucht wird. Weil die medizinischen Kräfte dieser Wasser meistens von den Mineralien, welche sie enthalten, herrühren, so ist unter den Sauerbrunnen ein großer Unterschied; einige dienen wider diese, andere gegen jene Uebel. Diejenigen z. E., welche Theile vom Eisen oder Vitriol bei sich führen, dienen zum Eröffnen, und bei langwierigen Krankheiten. Andere, die Salpeter halten, sind gegen den Stein und das Nierenweh, so wie die, welche schwefeligte Theile bei sich führen, der Brust dienlich.

Deutschland ist mit solchen Sauerbrunnen reichlich versehen. Die Sorten, welche heutiges Tages den stärksten Vertrieb finden, sind die von Pyrmont, von Geilnau, Schwalbach in Hessen, Spaa im Fürstenthum Lüttich, Bilin, Eger und Töplitz in Böhmen, das Selter- oder Seltserwasser aus dem Amte Limburg im Nassauischen, das von Wildungen, und die Bitterwasser von Seydowitz, Steinwasser, Sedlitz und Seidschütz in Böhmen.

Der Sauerbrunnen zu Eger quillt im freien Felde, allem Anschen nach aus dem Thonschiefer hervor, der da die Gegend umher ganz bedeckt, und wird in thönernen Flaschen, die mit einer zinnernen Schraube versehen, und mit dem Wappen der Stadt Eger (ein halber Adler, dessen untere Hälfte mit schrägen silbernen Gittern im rothen Felde kancellirt ist) versiegelt sind, weit und breit verfahren. Eine solche Flasche hält 6

böhmische Seidel, und wird zu Prag für 45 kr. verkauft. Die Kiste enthält 18 Flaschen. Man verschreibt die verschiedenen Sorten der böhmischen Gesundheitsbrunnen, vorzüglich von der herzoglich-saganischen und fürstlich-lobkowitzischen Industrie- und Kommerzdirektion zu Bilin; das Pyrmonter von der fürstlich waldeckischen Brunnendirektion u. s. w. Letzteres ist in Kisten von 60 kleinen, oder in 100 sogenannten Pinzbouteillen, auch von 50 kleinen ob. 75 bis 80 Pinzbouteillen, , oder von 40 kleinen und 60 bis 65 größern; von 30 kleinen, 50 ganzen, oder 100 halben Pinzbouteillen, oder endlich von 20 kleinern oder 30 größern, oder 60 halben Pinzbouteillen.

Der Biliner Sauerbrunnen ist entweder in ganzen Kisten von 20, oder halben Kisten von 10 ganzen Flaschen; oder auch in ganzen Kisten von 40 oder in halben von 20 Flaschen.

Das Saydschützer Bitterwasser ist eben so wie das Biliner.

Selter- oder Seltzerwasser ist in Kisten von 50 Flaschen. Es sollen jährlich wohl eine Million Krüge ausgeführt werden. Es geht bis nach Ostindien.

Geilnauer ist in Kisten von 50 Krügen das 100 zu 15 1/2 fl., u. in halben Krüg. à fl. 9. Es verträgt ebenfalls die Linie.

Pyrmonter, ist in Kisten von 20 Flaschen.

Spaawasser, ist in Kisten von 40 grössern, oder 50 kleinern Flaschen.

Sauerklee (Acetosella, Lujula, Alleluja, Trifolium acetosum), fr. la petite oseille, oseille sauvage ou alléluia, eine überall bekannte Pflanze, deren frische Blätter in den ersten Frühlingsmonaten, wegen ihres wässerig sauren Saftes für die Apotheker gesammelt werden. Man scheidet daraus, durch zweckmäßige Handgriffe, das Sauerkleesalz, (Sal Acetosellae, oder Sal Oxalis), ein mit Säure übersättigtes Mittelsalz, das hie und da in Menge zubereitet, und durch die Droguisten und Materialisten zum Handel gebracht wird.

Das allermeiste und zugleich auch vorzüglichste macht man in der Schweiz. Dieses ist vollkommen weiß, und besteht aus schönen Kristallen. Auch in Schwaben, auf dem Harze, und in Thüringen wird viel Sauerkleesalz verfertigt. Der Artikel wird häufig nach Frankreich und in andere Länder mehr verschickt. Man verfälscht ihn gewöhnlich mit einem andern Salze, aus vitriolisirtem Weinstein bestehend, der mehr Vitriolsäure enthält, als sonst zur Sättigung des Weinsteins gehört. Dies Salz besteht aus kleinen Kristallen, die sehr sauer sind, und sich leicht im Wasser auflösen.

Gutes Sauerkleesalz ist weiß, zerfließt bald im Munde, und löst sich leicht im Wasser auf. Man pflegt damit Dinten- und Eisenrostflecken aus Leinenzeugen zu tilgen. Auch kann man es zur Prüfung des freyen oder mit Säuren vereinigten Kalkgehalts mineralischer Wasser anwenden. Seit 40 Jahren aber hat man auch angefangen, sehr angenehme und gesunde säuerliche Getränke damit zu bereiten. Seit der Zeit hat sich die Fabrikation und der Verbrauch dieses Salzes mehr als verdoppelt.

Sauerkleesalz, s. Sauerklee.

Saufenchel, s. Fenchel

Saulganshy heißen ostindische baumwollene Zeuge, welche die königlich-dänisch-asiatische Gesellschaft von Trankebar zum Handel bringt. Die Stücke sind 21 bis 22 Kopenhagener Ell. lang, u. 1 7/16 bis 1 3/8 Ell breit.

Saurach, s. Berberis.

Saure Kirschen, s. Kirschen.

Saurian, ein rother Franzwein, welcher über Cette ausgeführt wird. Man handelt ihn nach Pieces ob. Stückfässern von 45 Vierteln.

Sautenbarques, eine Art Kamisöler mit und ohne Ermel, von Wolle gewebt, die Saponichi in großer Menge nach der Tartarei und dem schwarzen Meere ausführt.

Sauternes, siehe Bourdeauxer Weine.

Sauwurz, s Braunwurz.

Savigny, ein Burgunder von der ersten Klasse dieser Gewächse.

Savogesse, sind weisse baumwollene Gewebe, welche die Holländer von Surate bringen. Sie sind 1 3/16 bis 5/4 Ellen breit, und gelten 8 bis 9 fl. das Stück.

Owenbeg, a township in the parish of Templecarn, barony of Tirhugh, county of Donegal, 3 miles (S. E.) from Donegal, containing 1,000 inhabitants.

Owenbeg, a township in the parish of Templecrone, barony of Boylagh, county of Donegal, 4 miles (N. W.) from Dunglow, containing 1,000 inhabitants.

Owenbeg, a township in the parish of Templemichael, barony of Kinnelea, county of Cork, 4 miles (S. E.) from Macroom, containing 1,000 inhabitants.

Owenbeg, a township in the parish of Templeport, barony of Tullyhaw, county of Cavan, 4 miles (S. W.) from Ballyconnell

man darunter die Serschen von Arscot u. Chartres, die Herrenserschen, Kamelotte, Berkane, Etamine und Rasche. Auch gibt man manchmal diesen Namen den englischen, holländischen u. flandrischen Ratinen oder Reveschen.

Sayetstrümpfe, sind die aus feinem wollenen Sayetgarn gewebten englischen Strümpfe, die von den Engländern nach mehreren Gegenden von Europa in großer Menge ausgeführt werden.

Sazan, nennt man zu Atschow oder Azow am schwarzen Meere Karpfen, die mitten von einander gerissen, und ohne Salz an der Luft getrocknet werden. Man bringt sie hernach nach Bataun zu Markte; von da wird der Artikel häufig nach Georgien und weiter verführt.

Sbusa, s. Seide.

Scabiose, Apostemkraut, Postemenkraut, Grindkraut, Krätzkraut, Schwärkraut, (Scabiosa, Scabies herba, Herba apostematica), fr. la scabieuse, eine Arzneipflanze unter den beständigen und kleinen Staudengewächsen, die sich stark aussäen, und die meiste Zeit im Jahre grünen. Sie staudet stark, und bringt aus ihren zähen, langen, dünnen und faserigen weissen Wurzeln viele abgetheilte Sprossen. Die runden, ellenhohen, rauhen Hauptstengel haben insgemein, wenn sie schon ausgewachsen sind, zwei Nebenstiele, und alle drei endigen sich mit einem einzelnen breiten, gerändelten, blauen, rothen oder blaurothen Blumenknopfe. Die Blüthe unserer einheimischen Scabiosen erscheint zu Ende Mais, und wechselt von da an bis zur Mitte des Herbstes.

Man sammelt für die Apotheken die Wurzeln, Wurzelblätter und ganze Blumen, und zwar die ersten im April, die andern im April und May, entweder von jungen Pflanzen, oder auch von andern, ehe diese die Stengel treiben, und im Junius oder Julius die Blumen.

Die nachfolgenden beiden Scabiosenarten, die in ihrer Grundmischung gleiche Bitterkeit verrathen, zeichnen sich durch ihre überaus wohlriechenden Blumen vor der gemeinen Art aus. Die erstere heißt die kleine Scabiose mit wohlriechenden Blumen, Bisam-Scabiose, (Scabiosa columbaria L., od. Scabiosa moschata). Diese liebt einen erhabenen, warmen, trockenen und mageren Grund, auch selbst den Heidebodden und die Fichtenwälder, wo sie vom Junius und Julius an bis in den Oktober blüht. Die zweite Gattung ist die feinblätterichte Scabiose mit lichtgelben Blumen, (Scabiosa ochroleuca L.), die mit den vorigen an ähnlichen warmen Orten, auf den Landstrassen u. s. w., um Querfurt, in Thüringen, Schlesien, der Mark Brandenburg ꝛc., angetroffen wird. Die Pflanze wird innerlich und äusserlich in der Medizin gebraucht.

Scaferlati, eine Sorte türkischen Rauchtabaks, die sehr angenehm schmeckt, und von Aleppo und Konstantinopel zu Markte gebracht wird. Sie geht stark nach Marseille.

Scagliola, auch Specchio d'asino, nennt man zu Florenz einen rautenförmigen Selenit, oder eine Art Frauencis, das sich in dicke, breite und durchsichtige Blätter spaltet. Wenn man es calcinirt, so wird eine Art Gips daraus, die zum Vergolden gebraucht wird. Man gräbt die Scagliola vorne nächlich im Gebiet von Volterra um Spicchiajuola, und zwar in großen dicken Stücken. Die Alten bedienten sich dieser Materie zu Fensterscheiben, und die Römer in ihren Badstuben. Die Kunst sie zu bearbeiten, und allerhand mosaische und malerische Arbeit daraus zu bilden, ist der Stadt Florenz ganz eigen. Aber nur ein einziger Künstler besitzt dies Geheimniß. Blos die erste Zubereitung ist bekannt, und besteht ohngefähr darin: Der Selenit wird im Ofen calcinirt, zu Pulver gestoßen, aufs feinste durchgesiebt, und mit Wasser und Leim zu einem Teige gemacht, mit welchem verschiedene zum Endzweck des Werks dienliche Wasserfarben sich vermischen lassen. Dieß gibt nun die Masse, die der Künstler gebraucht. Er planirt die Arbeit hernach mit Bimstein, macht sie mit Oel und Filz glänzend u. s. w. Man trifft von dieser Art kostbare Stücke in den königlichen und

fürſtlichen Pallästen, Kirchen u. Kunſtſammlungen an. Der Artikel geht auch roh zum Handel nach unterſchiedlichen Gegenden. Auſſerdem nennt man auch in Italien Scagliola den Samen vom Seſamkraute, von welchem das mehrere unter dem Artikel Seſam zu erſehen iſt.

Scamitte, eine Art glatter baumwollener Zeuge von der griechiſchen Inſel im Archipel, von Santorin, Paros u. ſ. w., die aber den ſogenannten Dimities nachſtehen.

Scammoneum, ein grauſchwarzes, oder ſchwarzbraunes Gummi, das durch Einſchnitte in den ſyriſchen Convolvulus erhalten wird. Dieſer wächſt häufig in verſchiedenen Gegenden der Levante, vornehmlich um Aleppo, und St. Johann von Akre in Syrien. Die Pflanze treibt lange Stengel, die aber auf der Erde kriechen. Die Blätter ſind ſchön grün, und herzförmig gebildet, die Blumen glockenartig, die Wurzel lang und armsdick. Sie ſind mit einem weiſſen und milchartigen Safte angefüllt, den man durch Einſchnitte zu gewinnen ſucht. Alsdann läßt man ihn an der Sonne trocknen, bis er zu einer dichten Maſſe geworden iſt. Dieſe iſt das eigentliche Scammoneum. Die Materialiſten führen von dieſer Waare zweierlei Sorten. Eine wird von Aleppo, die andere von Smyrna zu Markte gebracht. Die erſtere, welche viel harzreicher und kraftvoller, als die andere iſt, wird auch ungleich höher geſchätzt. Das ſmyrniſche Scammoneum iſt ſchwärzlicher von Farbe, dabei ſchwerer im Gewicht, nicht leicht zu zerbrechen, und färbt weniger, wenn es aufgelöſt wird. Man bringt es in Kiſten von 24 türkiſchen Oken zum Handel. Schlechter iſt das Scammoneum vom Antikia oder das Antiochiſche, welches einen brenzlichten Geruch hat. Noch eine ſchlechtere Sorte iſt die, welche betrügeriſche Materialiſten liefern. Dieſe bereiten ſie aus gemeinem Harze mit einem heftig purgirenden Safte vermiſcht. Die letztere taugt ganz und gar nichts, und iſt zu verwerfen. Das Scammoneum überhaupt purgirt gewaltig, weswegen es auch ſelten allein, ſondern mit andern gelinden Mitteln zugleich verſchrieben wird. Ja man gibt es nicht einmal gern roh, ſondern mit Quitten- oder Citronenſaft gemildert, in welchem Zuſtande es Diagrydium genannt wird. Man zieht dieſen Artikel von Livorno, Venedig u. Trieſt, und handelt ihn Pfundweiſe.

Der Geruch und Geſchmack des Scamoneums iſt eckelhaft, ſcharf und bitter. Häufig finden ſich auch alle Sorten von Würmern durchlöchert, und zerfreſſen, welches wahrſcheinlich vom Zuſatze des Mehls herrührt. Vom guten Aleppiſchen Scamonium geben 16 Unzen an Harz 11, und an wäſſerichtem Extrakt 2 1/2 Unzen. In Smyrna kauften ſonſt gewöhnlich die Franzoſen 200 b. 300 Oka; eben ſo viel die Engländer, die Venetianer 200, die Holländer 100 bis 150. Sonſt koſtete die Oka der beſten Sorte 7 bis 8 Piaſter, aber ſchon vor dem Jahr 1790 war ſie auf 10 bis 11; die zweite Sorte von 6 und 6 1/2 auf 7 bis 8; und die dritte von 2 bis 3 auf 4 bis 4 1/2 geſtiegen.

Scapulierzeug, nennt man einen ſchwarzen oder weiſſen Kamlott, der in katholiſchen Ländern zu Kloſterkleidungen verbraucht wird. Man macht ihn beſonders zu Amiens in der Picardie, und zu Ryſſel in Flandern. Die Breite iſt nicht über 5/8, höchſtens 3/4 Stab.

Sterba, ſ. Sonde.

Schaaf, ſ. Schaf.

Schaafleder, ſ. Schafleder.

Schabziger, ein grüner Schweizerkäſe, der von Ziegenmilch mit gedörrtem, zu Pulver geriebenem und durchgeſiebtem wilden Steinklee verfertigt wird. Man macht ihn im Berner Kanton, oder eigentlicher im Kanton Glaris.

Dieſer grüne Käſe iſt ſehr geſund, weil der wilde Steinklee die Eigenſchaft hat, daß er viele ſalzigte und öligte Theile mit ſich führt, die ſich zwiſchen die Käſematerie miſchen, und machen, daß der Käſe ſelbſt keinen Schleim hervorbringt, ſondern die ſalzigen Theilchen ſogar den Schleim im Magen und in den Gedärmen auflöſen. Er wird daher in der Schweiz bei Zufällen, die

von verſchleimtem Magen und Gedärmen herrühren, als Arznei gebraucht.

Schachtelgut, nennen die Bürſtenbinder bei dem Sortiren der Borſten, die ſtärkſten und längſten Borſten, die ſie nur einzeln unter den andern finden. Sie haben deswegen den Namen erhalten, weil ſie in kleinen Bündeln von zwölf einzelnen Borſten zuſammen in eine Schachtel gelegt, und nach Italien und Frankreich verſchickt werden, wo man ſie unter andern zur Verfertigung der Flügel, und zu den ſogenannten Seelen der Weberſchützen anwendet. Im deutſchen Reiche wird ein ſtarker Handel mit ſolchem Schachtelgut getrieben.

Schachteln, fr. la boite, werden meiſtentheils aus Tannen- oder Saalweidenholze hie und da in Deutſchland und auch in der Fremde gemacht. Die meiſten liefern uns Böhmen, Reifnitz, und Freythof in Krain, Berchtoldsgaden, das Koburgiſche, Sonnenberg, Völklabruck, und noch einige andere Oerter und Gegenden. Man zählt von dieſem Artikel überhaupt vielerlei Sorten, nämlich Pack- und Futterſchachteln, große und kleine Apotheker-Schachteln, welche theils viereckig, theils rund oder länglichtrund gemacht ſind; ferner lange große Perrücken- und kurze Federſchachteln; endlich runde hohe Hauben- und niedrige Konfektſchachteln. Sie ſind gewöhnlich in Sätzen von einem Dutzend Schachteln, wo eine immer in die andere ſchließt.

Schachtelhalm, ſiehe Katzenſchwanz.

Schachwitz, nennt man hie und da den Zwillich, der zu Bett- und Tiſchzeug dient. Bei den feinſten Sorten dieſer Waare, die zu Tiſchzeug beſtimmt iſt, ſind die Tafeltücher und Servietten mit ordentlichen Randformen, wie es bei den gezogenen der Fall iſt, verſehen, und in mancherlei Geſchmack gearbeitet. Die beſte und feinſte Gattung liefern Waltersdorf in Sachſen, Warnsdorf und Jörgenthal in Böhmen.

Schäflein, ſ. Aſſelwurm.

Schafe, Schaafe, fr. la brebis, ſind bekannte nützliche Thiere, die uns Wolle zur Kleidung, Milch und Fleiſch zur Speiſe u. ſ. w., geben. Daher legt man ſich jetzt faſt überall mit Fleiß auf die gute Einrichtung der Schäfereien, und ſucht die Schafzucht zu verbeſſern. Man bemüht ſich, durch künſtliche Wieſen, durch zweckmäßige Vervollkommnung der Triften und Huthungen durch gute Verordnungen und andere ähnliche Vorkehrungen die inländiſchen Arten zu veredeln, und dadurch größere Vortheile zu gewinnen. Ein Land hat aber hierzu von Natur mehr innere Anlage u. Mittel, als das andere. Den erſten Unterſchied unter den Schafen macht ſchon die Farbe aus. Man hält die weiſſe Art für die vorzüglichſte, weil dieſe Gattung Wolle alle Farben annimmt, die andern aber, nämlich die braune, ſchwarze und falbe, nicht. Den andern Unterſchied macht die Größe. Die frieſiſchen, flandriſchen, provencer, italieniſchen, ungariſchen, moldauiſchen ꝛc. ſind größer, als andere Arten. Einige darunter, wie z. E. die frießländiſchen, werfen 2, 3, auch wohl mehr Lämmer. Die Schafe in Deutſchland, Mähren, Böhmen, Polen und Norden ſind kleiner. Die kleinſten ſind die ſogenannten Heydeſchnokken im Lüneburgiſchen, die aus Berry in Frankreich, die ſchleſiſchen an der polniſchen Grenze u. ſ. w. Das ſpaniſche Schafvieh iſt wenig hoch von Beinen, voll von Leibe, kurz von Halſe, hat mehr eingebogene als erhabene Naſen und Rücken; die Beine ſind mit Wolle bis an die Klauen bewachſen, und der Kopf mit Wolle bis unter die Augen. Die Wolle unter dem Leibe, am Halſe, auf dem Rücken, iſt aller Orten von einerlei Länge und Dichte, und dieſe Art verliert auch im Winter nicht ſo leicht die Wolle, als andere Schafe. Die ſpaniſchen Schafe haben alle Hörner. Man ſchätzt die Anzahl aller Schafe in Spanien auf 8 Millionen Stück, und unterſcheidet ſie in zweierlei Hauptſorten. Die wandernden Schafe (Ovejas merinas), mit der feinen ſeidenartigen, kurzen und weiſſen Wolle, ſind bei weitem die zahlreichſten, und dieſe haben mit den andaluſiſchen Stallſchafen, die eine gröbere zum Theil ſchwarze Wolle geben, keine Gemeinſchaft. Die Merinoſchafe wandern aus den kalten Höhen von Montanna, an den Grenzen von

Altkaſtilien, Molina de Aragon, aus Leon, Segovia, Avila und Burgos im Jahr zweimal, nämlich zu Ausgang Septembers zur Winterwaide nach den gemäßigten kräuterreichen Ebenen in Eſtremadura, Cordova und Mancha, und im April zurück nach den Sommerwaiden in Aragon und in ihre Heimath; denn im Sommer würde die Hitze in den ſüdlichen Provinzen für dieſe Schafe zu groß ſeyn, und ihre Wolle haarigt machen, wie das mit den andaluſiſchen Schafen der Fall iſt; ſ. auch Wolle.

Die Schafe anderer Länder haben insgemein, die Böcke ausgenommen, glatte Köpfe, doch trifft man ihrer auch mit Hörnern, die aber kleiner und ſchwächer als die der Böcke ausfallen. Sie haben auch nicht alle gleich zartes Fleiſch, und gleich gute Wolle, ſondern die eine Art mehr, die andere weniger. Die engliſchen, frieſiſchen, italieniſchen, unter letztern die paduaniſchen, die aus dem Gebiet von Piſtoja, beſonders die ſogenannten Marzolini, ferner die aus dem ardenner Walde im Herzogthum Luxemburg, die aus Hennegau, aus der Provence, aus Flandern, Tarentan in Cotentin, ſind ihres vortrefflichen Geſchmacks wegen im Rufe. Die letztere Gattung, welche man in Frankreich Mielles nennt, iſt in ganz Frankreich ein beliebter Artikel. So auch die fetten Schafe von Langres, die man in großer Menge nach Paris zum Verkauf bringt; die von Troyes in Champagne, aus dem Craulande in Provence und noch aus einigen andern Gegenden. Allein Frankreich läßt ſich noch alle Jahre viele Schafe und Hämmel aus Deutſchland, beſonders aus Franken, Schwaben und den Rheingegenden zuführen.

Die Lämmer vom Karſte in Inneröſterreich werden häufig ins Venezianiſche ausgeführt.

Eine vorzügliche Art Schafe iſt die, welche an der nordöſtlichen Seite von Jütland gezogen wird, und dort Böndерfaar heißt, nicht weniger die Eyderſtädtiſche.

Die beſten unter den engliſchen fallen in Glocesterſhire, Herford, und auf der Inſel Wight.

Die Bukowina in den öſterreichiſchen Staaten treibt eine große Menge Schafe aus, die ihres ſchmackhaften Fleiſches halber berühmt ſind. Die Türken inſonderheit ſind davon große Liebhaber.

In Frankreich hat das Thier nach ſeinem Alter und nach ſeiner Beſchaffenheit unterſchiedliche Namen. Agneau heißt es, wenn es noch kein Jahr alt iſt; Agnelet, wenn es das zweite Jahr angetreten hat; und Mouton, wenn es ins dritte Jahr geht, und auch verſchnitten worden iſt. Hat man es in dieſem Alter noch nicht verſchnitten, ſo heißt es Belier oder Ran.

Manche Schafe tragen des Jahrs zweimal, andere aber nur einmal. Jene ſind beſſer zum Schlachten, dieſe vorzüglicher zur Zucht. In manchen Ländern u. Gegenden nimmt man den Schafen die Wolle zweimal im Jahre ab, nämlich das einemal im Mai, u. das anderemal gegen Michaelis. Jene Schur gibt die Winter- und dieſe die Sommerwolle. In andern Ländern nimmt man ſie ihnen nur einmal im Jahre ab. Auf die erſtere Art verfährt man im Braunſchweig-Lüneburgiſchen, in Schleſien, Großpolen ꝛc.; auf die andere aber in den Gegenden an der Weſer, hier und dort in Polen ꝛc.; ſ. Wolle.

Es gibt derb- und dickwolligte, auch dünn- und zartwolligte Schafe. Die erſtern ſind die beſten, und daran zu erkennen, wenn der Rücken ſo ſtark mit Wolle bedeckt iſt, daß man mit dem Finger die Haut nicht fühlen kann. Wenn es geregnet hat, ſo muß ſich die Wolle Reihenweiſe getheilt haben, und dabei hoch ſtehen. Dieſe Schafe ſind dauerhaft und geben viele Wolle. Bei der andern Gattung kann man die Haut gleich fühlen, die Wolle greift ſich zart und dünne wie Flockſeide an, und nach dem Regen legt ſie ſich platt nieder. Dieſe Art Schafe gibt wenig Wolle, und iſt ſehr zärtlich.

Die beſte, feinſte und langhaarigſte Wolle geben die Heerden, welche in gemäßigten Himmelsſtrichen gezogen werden. In zu warmen Gegenden kann man nur kurze, grobe und geringe Wolle gewinnen. Darum läßt man in Spanien die Heerden, die ſo vortreffliche Wolle geben, Tag und Nacht der freien

Marcellus, a Roman general, who, in the second Punic war, was five times consul, and gained many victories over the Carthaginians. He was killed in an ambuscade, in the 208th year before the Christian era.

Marcellus, Marcus Claudius, a Roman general, who, in the second Punic war, was five times consul, and gained many victories over the Carthaginians. He was killed in an ambuscade, in the 208th year before the Christian era.

Marcellus, Marcus Claudius, a Roman general, who, in the second Punic war, was five times consul, and gained many victories over the Carthaginians. He was killed in an ambuscade, in the 208th year before the Christian era.

Marcellus, Marcus Claudius, a Roman general, who, in the second Punic war, was five times consul, and gained many victories over the Carthaginians. He was killed in an ambuscade, in the 208th year before the Christian era.

Marcellus, Marcus Claudius, a Roman general, who, in the second Punic war, was five times consul, and gained many victories over the Carthaginians. He was killed in an ambuscade, in the 208th year before the Christian era.

Marcellus, Marcus Claudius, a Roman general, who, in the second Punic war, was five times consul, and gained many victories over the Carthaginians. He was killed in an ambuscade, in the 208th year before the Christian era.

Marcellus, Marcus Claudius, a Roman general, who, in the second Punic war, was five times consul, and gained many victories over the Carthaginians. He was killed in an ambuscade, in the 208th year before the Christian era.

Marcellus, Marcus Claudius, a Roman general, who, in the second Punic war, was five times consul, and gained many victories over the Carthaginians. He was killed in an ambuscade, in the 208th year before the Christian era.

Alexander Severus, a Roman emperor, who succeeded Heliogabalus, and was murdered by the soldiers, A. D. 235, in the 27th year of his age, after a reign of 13 years.

Alexander Polyhistor, a Greek historian, who wrote a history of the Jews, and other works, which are lost.

Alexander Trallianus, a physician of Tralles in Lydia, who lived in the 6th century, and wrote 12 books of medicine.

Alexander Aphrodisæus, a peripatetic philosopher, who lived at Athens in the 2d century, and wrote commentaries on Aristotle.

Alexander Lycopolitanus, a platonic philosopher, who lived in the 3d century, and wrote against the Manichæans.

Alexander Myndius, a physician of Myndus in Caria, who lived in the 1st century, and wrote on the virtues of herbs.

Alexander Ephesius, a physician of Ephesus, who lived in the 1st century, and wrote on the virtues of herbs.

Alexander Philalethes, a physician of Macedonia

er nimmt aber an Ort und Stelle in demselben Verhältnisse zu, wie die Körner reifer werden, weil sie dann nicht nur eine schönere Farbe geben, sondern auch weniger ins Gewicht fallen. Daher geschieht es oft, daß das Pfund dieser Waare, wenn es anfangs nur 8 bis 10 Sous auf dem Markte gegolten hat, zuletzt mit einem Thaler bezahlt wird. Ja man hat Beispiele, daß der Kermes noch einmal so theuer verkauft worden ist. In der Provence liefert das Crauland, und in Languedok der Wald von Grammont das Meiste hievon.

Im Einkauf muß man die großen und recht frischen Körner wählen, die recht dunkelroth von Farbe, dabei markigt sind, keinen unangenehmen, obgleich nur schwachen Geruch haben, von Geschmack aber, nebst einer gelinden Schärfe und einem bitterlichen Wesen, etwas Herbes und Zusammenziehendes zeigen.

Der Artikel wird nicht nur zur Färberei, sondern auch in der Medizin, wegen seiner Kraft zu reizen, zu verdünnen, aufzulösen, zu zertheilen, so wie auch die Nerven zu stärken, gebraucht. Es geht viel davon nach Tunis auf die barbarische Küste, wo man damit die türkischen Mützen roth färbt.

Man erhält diese Waare von Nimes, Avignon, Marseille und Montpellier, wie auch von Livorno. Im letztern Orte wird sie bei 100 Pfund, zu 80 bis 110 Pezze m. o. w. gehandelt. Man macht daraus in den Apotheken das bekannte Alchermeskonfekt, und in den Rosogliobrennereien den Parfait-Amour und Alchermes-Rosoglio. Montpellir und Nimes liefert den Alchermessyrup nach vielen Gegenden von Europa. Er kommt in kleinen Fäßchen von weissem Holze zum Handel, und findet besonders auf der Messe von Beaucaire Vertrieb; s. auch Graine de Kermes, und Grana di Vermiglione.

Scharley, Scharlachkraut, Mutterkraut, (Horminum, Gallitrichum, Solarea major), fr l'ormin, ein Gewächs, von welchem es sowohl jährige, als auch beständige Arten gibt. Die jährigen sind das Scharley mit purpurfarbigen Blumen, und das mit rothen Spitzen. Die fortdauernden hingegen sind das wilde Scharley, welches wie Lavendel riecht, die breitblätterigte wilde Art, mit wirtelförmigen Aehren; die orientalische mit Betonienblatte und blauer Blume; das Scharleykraut mit schmalen ausgekerbten dem Eisenkraut ähnlichen Blättern. Die Blumen und Blätter gebraucht man zuweilen in der Medizin, doch sollte sie ihr heftiger Geruch ziemlich verdächtig machen. Die Weinschenken wissen mit Scharleyblättern und Hollunderblüthe dem Franzweine einen Muskatellergeruch und Geschmack zu geben.

Scharte, Schartenkraut, Färberscharte, Färberdistel, (Serratula tinctoria, Flos tinctorius, Centaurium majus sylvestre), fr. la sarrette ou serrette, ein Farbekraut, das hie und da an dunkeln und feuchten Orten in Gehölzen und auf Wiesen wächst. Der Stengel, gegen 2 Ellen hoch, ist braun von Farbe, dünn und äslig. Die Blumen sind regulairer Art, aber ohne Blumenrand. Die Blätter sind unten an der Wurzel länger und breiter, als oben am Stengel, auch ringsherum ausgekerbt. Das Kraut dient zur Färberei, und auch in Apotheken, doch ist dieß letztere schon seltener der Fall. Die Färber gebrauchen es zum Gelbfärben der wollenen Tücher und Zeuge. Man trifft es in Sachsen, Schlesien und andern Gegenden Deutschlands häufig an. Es wird zu ganzen Fudern verfahren, und nach Centnern gehandelt.

Die Scharte, welche in den thüringenschen Wäldern, namentlich bei Arnstadt, Waltershausen, Langensalze, Wundersleben, Haßleben ꝛc. wächst, (und zwar sowohl die gelbe, als die blaue Art) wird in Bündeln nach Langensalze, Erfurt und Gotha gebracht. Viel geht davon über Magdeburg und Lüneburg nach Hamburg.

Schauerkraut, siehe Katzenschwanz.

Scheckel, im Oesterreichischen die Bettleinwand.

Scheeren, s. Scheren.

Scheidewasser, Aquafort, (Aqua fortis), fr. l'eau fort, nennt man überhaupt eine schwächere Salpeter-

säure, welche aus dem Salpeter durch Destillation mit gebranntem Vitriol oder Thon ausgetrieben und zu vielen chemischen Arbeiten, vorzüglich mit zur Scheidung des Goldes vom Silber, gebraucht wird. Unentbehrlich ist das Scheidewasser dem Gold- und Silberarbeiter, dem Münzer, Kupferstecher, Rothgießer, Gürtler, Färber, Kürschner, Hutmacher, Buchbinder, u. s. w. Die Anstalten im Großen, worin man Scheidewasser verfertigt, heißen Scheidewasserbrennereien.

Man verfertigt hierin unterschiedliche Sorten von Scheidewasser, die mehr oder minder stark seyn müssen, je nachdem ihre Bestimmung ist. So ist z. E. der Salpetergeist besonders für die Münzer und Abtreiber; er wirkt beim Silber weit weniger als beim Kupfer. Das doppelte Scheidewasser hingegen hat die Eigenschaft, daß es das Kupfer angreift, und das Silber läßt. Daher taugt es auch nur hauptsächlich für die Gießereien. Eine andere Sorte, die nur etwa die Hälfte so theuer ist, dient besonders den Goldschmieden und Golddrathziehern, die das Silber vom Golde scheiden sollen. Endlich noch eine schwächere Gattung gebrauchen die Färber. Die letztern überhaupt machen auch bei weitem den stärksten Verbrauch vom Scheidewasser. Es gibt z. E. Färber in Aachen, die jährlich 10 bis 12,000 Pf. Scheidewasser verbrauchen.

Das meiste Scheidewasser liefern uns die Engländer zum Handel, und dann auch die Ungarn. Letztere haben die vornehmsten Brennereien zu Kremnitz und Bernstein im Eisenburger Komitate. Die Waare wird durch gewisse Leute häufig ausser Landes getragen.

In Frankreich wird von Avignon, Carpentras und Isle in Provence viel über Marseille ausgeführt. Auch zu Rouen und anderwärts sind dergleichen Anstalten. In Aachen ist die Fabrik des Hrn. Philipp van Theenen in diesem Stücke vorzüglich berühmt. Zu Saarbrück in Deutschlothringen wird dieser Artikel häufig verfertigt. Sachsen hat Scheidewasser- und Vitriolöllaboratorien: 1) zu Muckau gegen 20; 2) zu Eybenstock etliche; 3) zu Schneeberg auch einige; 4) zu Lauter 3; 5) zu Aue 1; 6) zu Beyerfeld, bei dem Vitriolwerke 1; 7) zu Obersachsenfeld 1; 8) zu Wildenau 1; 9) zu Raschau 2; 10) zu Breitenbrunn 1; 11) zu Geyer 1; 12) zu Jugel 1; 13) zu Jöhstadt, oder eigentlich Josephsstadt, etliche.

Zu chemischen Versuchen ist das im Handel u. Wandel vorkommende Scheidewasser nicht allemal zu gebrauchen, weil es oft aus Salpeter von dem ersten Anschusse bereitet wird, und Salzsäure enthält, die mit der Salpetersäure zugleich verbunden wird, und eine Art Königs- oder Goldscheidewasser ist. Man kann es aber reinigen, wenn man einige Tropfen Silberauflösung hinzugießt, wo dann einige Trübung erfolgt, und hernach das Scheidewasser rein und hell wird. Um aber auch kein Silber darin zu behalten, muß es nochmals destillirt werden.

Das Aquafort, dessen sich die Kupferstecher und Graveurs bedienen, ist entweder weiß oder grün von Farbe. Das erstere, welches auch Affinirwasser heißt, ist das gemeine Scheidewasser; das andere eine Mischung von verschiedenen Salzen und Säuren.

Königswasser, welches zur Auflösung des Goldes (des Königs der Metalle) dient, besteht aus Scheidewasser und Salzsäure.

Die Sorte, welche die Holländer liefern, ist nicht die beste. Sie ist nur schlecht vom Phlegma geschieden, und enthält noch viele Alaunntheile, wodurch sie manchen Verbrauchern, insonderheit den Färbern, untauglich werden muß.

Gutes Scheidewasser muß nicht blos farbenlos seyn, sondern auch mäßig rauchen, wenn man die Flasche öffnet, worin es befindlich ist. Daß das Scheidewasser Salzsäure enthält, erkennt man daran: 1) es erscheint nicht völlig wasserhell, sondern gelblich, und je mehr Salzsäure es enthält, desto mehr fällt seine Farbe in das Citronengelbe; 2) in Scheidewasser, welches mit Salzsäure vermischt ist, einige Tropfen Silberauflösung gegossen, macht, daß in der Flüssigkeit weiße Flocken entstehen, bei ganz reinem Scheidewasser aber nicht.

Man verführt diesen Artikel in hart gebrannten irdenen Flaschen, oder Bouteillen von dickem Glase, die wohl verstopft werden müssen.

Er wird Pfundweise gehandelt, und führt bei den Scheidekünstlern dieses Zeichen; und das Königswasser.

Schellack, s. Lack.

Schellen, fr. sonnettes, werden aus Messing oder anderm Metall von den Schellenmachern z. B. in Nürnberg verfertigt. Diese Waare erfordert eine mühsame Bearbeitung, denn sie wird erst über die Formen geschlagen, hernach gelöthet, abgedreht, hierauf gestimmt, zuletzt aber noch gescheuert und polirt. Man verkauft die gelben und die weißgesottenen in mancherlei Sorten von Nro. 30 bis 120. Der Gebrauch ist bekannt.

Schellfisch, (Gadus Aeglefinus L.), fr. Merlan, eine Gattung schmackhafter Seefische, welche besonders in der Nord- und Westsee gefangen, und theils frisch, theils eingesalzen, oder auch mariniert, und in Tonnen geschlagen, zum Handel gebracht wird.

Schellkraut, s. Schwalbenkraut.

Scheren, les ciseaux, sind bekannte Schneidewerkzeuge, die aus zwei stählernen Klingen bestehen, deren Schneide inwendig hineingekehrt, die Klingen aber durch eine Niete aneinander gehängt sind; diese endigen sich in zwei rundliche Stangen, davon jede sich in einen schicklichen Ring umlegt. Ihr rautenförmiges Ende, da wo sich die Griffstangen anfangen, wird der Schild genannt. An diesem Schilde ist inwendig ein Absatz ausgefeilt, der die Raute des Schildes auffängt, wenn die Schere geschlossen ist; öffnet man sie aber ganz, so lehnt sich der Rücken des Schildes an das äusserste Ende des Ausschnittes. Die Niete geht etwas schräg mitten durch den Schild. Diese Werkzeuge erfordern übrigens viele Genauigkeit, und alle ihre Theile müssen eine vollkommene Gleichheit unter sich haben; am dauerhaftesten aber sind die Scheren, welche ganz von Stahl, oder aus dem Ganzen geschmiedet sind. Es gibt von den Scheren gar vielerlei Sorten, die an Größe, Gestalt und Anwendung sehr von einander unterschieden sind. Denn man hat große und kleine, lange und kurze, breite und schmale, gerade und krumme Scheren. Einige darunter sind spitzig, andere laufen an beiden Enden rund zu, noch andere nur an dem einen Ende, indem das andere eine Spitze erhält u. s. w. Ausserdem hat man Schneiderscheren, Tuchscheren, Papierscheren, Schafscheren, Gartenscheren, Blechscheren, Kupferscheren, Klotzscheren, Stockscheren, Scheren für die Nätherinnen, dergleichen für die Tapezierer, Sattler, Riemer, Handschuhmacher, und andere Handwerker und Künstler mehr. — Endlich gibt es auch noch Werkzeuge, die ihrer Aehnlichkeit wegen den Namen Scheren führen, z. E. Zuckerscheren, Lichtscheren, Wachsstockscheren, und andere dergleichen mehr.

Uebrigens werden die großen Scheren von den Sägeschmieden, die mittlern und kleinen aber von den Messerschmieden verfertigt. Die kleinen Galanteriescheren, welche mit Gold oder Silber ausgelegt und geziert sind, werden von den Bijouterie- und Clincaillerie waarenhändlern geführt.

Die besten Scheren liefern uns Soho, Birmingham, Woodstock und Sheffield in England, Paris, Chatellerault, Thiers und andere Oerter mehr in Frankreich, Suhla, Iserlohn, Zelle, Aachen, Sohlingen, Ruhla, Carlsbad in Deutschland; Arau in der Schweiz u. s. f. Auch Nürnberg liefert davon die Menge. Rouen in Frankreich schickt gravirte und andere Scheren in großer Anzahl nach allen Gegenden der Welt, besonders nach Spanien und den französischen Kolonieen. Sie werden bei Groß und Dutzenden gehandelt. Schafscheren liefert vornehmlich Steyermark. Diese sind in Bunden von 10 Scheren; s. auch Eisen- und Stahlwaare.

Schermesser, s. Messer.

Scherwolle, s. Wolle.

Frankreich hat auch noch Schieferbrüche um Sedan in Champagne, Conde, la Jaille, Juvigne-sur Loire und Chateau Gonthier. Die um der erstern Stadt werden besonders lebhaft betrieben, die andern viel weniger. Ferner, zu Blanquercy in der Normandie, Flee und Jaille-Yvon in Anjou, Fumay in Hennegau, Montherme, 3 Meilen von Mezieres, und Murat in Auvergne.

In Deutschland liefern die Grafschaft Mannsfeld, Böhmen, das Sachsen Koburgische, und besonders Sonnenberg, Schiefer in großer Menge. Im Sachsen-Koburgischen sind schöne Brüche, woraus man die Schiefertafeln macht, deren jährlich viele Hunderttausende in alle Gegenden der Welt verfahren werden. Die kleinen Abgänge welche keine Tafeln geben, werden zu Dachschiefern zugerichtet. Der Sonnenberger Schiefer hat vor andern diesen Vorzug, daß er kein Salz und keinen Schwefelkies enthält, der durch Luft und Wasser aufgelöst, die Nägel anfrißt; auch ins Feuer geworfen springt er nicht, ein Umstand, der bei Feuersbrünsten von großem Vortheil ist. Vorzüglich eigen ist dieser Gegend ein Griffelbruch, so, daß auch für die anderwärts verfertigten Schiefertafeln die Griffel von hieraus bezogen werden müssen. Hierzu wird nämlich ein aus dem feinsten Staube so zusammengesetzter Stein erfordert, daß man ohne Risse auf die Tafeln schreiben kann. Er muß, wenn er gebrochen worden ist, vor dem Austrocknen in feuchten Kellern verwahrt werden, dann wird er wie Holz gespalten, u erhält hernach durchs Schaben die Gestalt eines Griffels. Er läßt sich auch drechseln und auf das feinste bearbeiten.

Aus Schiefer wird, besonders um Kommotau im Saazer Kreise, häufig Alaun gewonnen.

In Italien ist der schwarzgraue Schiefer aus dem Genuesischen, und der von Pietra santa im Florentinischen, welcher verschiedene Farben hat, sehr beliebt.

Auch Schottland liefert eine ungeheure Menge Schiefer in Stücken von 14 bis 18 Zoll lang, und 6 bis 9 Zoll breit. Es werden aus diesem Lande jährlich Millionen Stück nach England, Norwegen, Kanada und Westindien verschifft.

Schieferweiß, fr. le blanc de plomb feuilleté, heißt im Handel die feinste und reinste Gattung Bleyweiß, welche ohne allen Zusatz von Kreide gemacht wird. Die Bleye werden vorher auf Streckwerken in dünne Bleche ausgedehnt, hernach läßt man sie von der Essigsäure zernagen, und in einen weissen Kalk sich verwandeln. Das geschieht an einigen Orten mit, an andern wieder ohne Destillirung. Wenn nun das Bley auf eine oder die andere Art zerfressen, und in Bleyweiß verwandelt ist, so wird es auf großen Reibesteinen, oder auch auf eigenen Bleyweißmühlen die in den Fabriken vom Wasser in Bewegung gesetzt werden, aufs feinste zerrieben, auch unter währendem Zerreiben mit Wasser angefeuchtet, wodurch es zu einem Brey gemacht wird. Diesen Brey bildet man in beliebige Formen, und läßt das Schieferweiß nun trocknen. Die Maler bedienen sich dieser Waare zur Farbe, und die Apotheken sollten von Rechtswegen nur diese Sorte, statt des gewöhnlichen Bleyweisses, gebrauchen; s. auch **Bleyweiß**.

Schieferweiß in Täfelchen, (Cerussa in tabulis), ist nichts anders, als reines Bleyweiß, mit ein wenig Stärke und Wasser zum Teige gemacht, oder über eine geölte Platte gegossen.

Schier, s. Schleyer.

Schießgewehr, s. Gewehr.

Schießpulver, s. Pulver.

Schiffbauholz, s. Holz.

Schiffküttel, s. Muschela.

Schiffspech, s. Pech.

Schikloscher, s. ungar. Wein.

Schildereien, s. Gemälde.

Schildkröte, (Testudo), fr. la tortue, ein vierfüßiges Thier, das auf der Erde und auch im Wasser lebt, und dessen Körper mit zwei harten dicken Schaalen, Padden, gleichsam als mit Schildern bedeckt ist. Die untere dieser Schaalen ist platt, die obere hingegen etwas rund erhaben. Unter diesen Schildern gehen der Kopf, der Schwanz und die Füße des Thiers hervor, doch

ſo, daß ſie auch eingezogen, und mit der Schaale bedeckt werden können. Man unterſcheidet dieſe Thiere in Land- und Seeſchildkröten. Beide Hauptgattungen theilt man noch in verſchiedene andere Arten ein.

Von Seeſchildkröten gibt es beſonders vielerlei Sorten: die ſogenannte franſche Schildkröten, (tortue franche), hat ein ſchmackhaftes Fleiſch, das eine gute und nahrhafte Speiſe gibt. Dieß iſt eine große Erquickung für die durch lange Seereiſen abgematteten Schiffsleute, oder die vom Scorbut angeſteckten. Auſſer einer Menge Eyer enthält dieſe Art manchmal gegen 200 Pfund Fleiſch, ohne das Fett dazu zu rechnen. Man kann dieſe Thiere lange beim Leben erhalten, wenn man ſie nur von Zeit zu Zeit mit etwas Seewaſſer beſprengen läßt. Sie können drei Wochen ohne alle Nahrung aushalten. Die Franzoſen nennen den Obertheil dieſes Amphibiums Carapace, und den Untertheil Plaſtron. Aus der Schaale dieſer Art macht man nicht viel, denn ſie iſt zu dünn, und kann blos zu Laternen gebraucht werden.

Die Karetſchildkröte, Schuppenſchildkröte, (Testuda imbricata), iſt nur darin von jener Art unterſchieden, daß ſie kleiner ausfällt, und die Schaale ihres Obertheils viel dicker iſt; hingegen taugt wieder das Fleiſch zur Speiſe nur wenig. Man fängt dieſe Gattung blos des Schildpadds wegen. Das Oel oder der Thran von dieſem Thiere wird gegen Nervenſchwäche und bei kalten Flüſſen mit Nutzen gebraucht. Die Schaale gibt gemeiniglich 13 Platten oder Blätter, nämlich 8 platte oder ebene, und 5 etwas gewölbte. Unter den 8 ſind 4 große, die 1 Fuß hoch, und etwa 7 Zoll breit ſeyn mögen. Die beſten und ſchönſten Karetplatten müſſen dick, klar und durchſichtig, von Antimoniumfarbe, bräunlich, ſchwärzlich, und weiß jaſpirt ſeyn. Es gibt Karetſchildkröten, die wohl 6 Pf. Platten geben. Aus dieſem Karet werden Kämme, Doſen, Beſtecke, Meſſer- und Gabelgriffe, Uhrgehäuſe, Fächerbeinchen und andere Ecaillearbeiten verfertigt. Die Schildpadd heißt in den Seeſtädten Frankreichs Carret, im übrigen Lande aber Ecaille.

Die Caivava iſt länger und breiter, als die andern Arten, hat auch einen viel größern und dickern Kopf. Das Fleiſch von dieſer wird ſelten gegeſſen, aber man nutzt es zu Oel, das zwar nicht an Speiſen, doch aber zum Lampenbrennen u. drgl. taugt. Die Paddden ſind auch nur dünn, und werden deswegen nicht geachtet.

Die vierte Gattung gleicht der vorhergenannten. Auch dieſe wird blos zu Oel genutzt.

Auſſer dem Schildpadd und dem Oele, das die Schildkröten geben, wird auch ein wichtiger Handel mit ihrem Fleiſch, den Eyern und Eingeweiden, die man insgeſammt einſalzt, in den holländiſchen, engliſchen und franzöſiſchen Kolonieen, in Amerika, und in den Niederlaſſungen in Oſtindien, getrieben.

Von Erdſchildkröten gibt es dreierlei Arten. Die erſte, oder die größte, iſt etwa 2 Fuß lang, und 1 Fuß breit. Die Spanier auf dem feſten Lande in Amerika eſſen ſie häufig. Die zweite iſt die, welche man in Frankreich und andern ſüdlichen Ländern in den Teichen antrifft. Die dritte und letzte zieht man bei uns in Gärten. In Slavonien hat man zwei Sorten, nämlich Stein- und Waſſerſchildkröten. Erſtere leben auf dem Lande, und ſind von der Größe eines Tellers, dabei ſehr ſchmackhaft. Sie werden in Menge lebendig verführt. Die andern leben im Waſſer. Das Fleiſch der Landſchildkröten wird zu Suppen, in der Medizin, wie auch zur Speiſe auf den Tafeln vornehmer Leute gebraucht. Die Muramedaner eſſen wohl die Eyer, aber das Schildkrötenfleiſch rühren ſie nicht an. In Oſtindien ſtopft man die Eingeweide der Schildkröten mit den Eyern aus, rollt ſie ſchneckenförmig auf, und trocknet ſie bei gelindem Feuer; dieſe Würſte bringt man häufig zum Handel.

Die Schildpadde oder Schildpat wird bei der holländiſchen Kompagnie Stückweiſe, in England und anderwärts aber Centnerweiſe und nach dem Gewicht verkauft.

Digitized by Google

Mal-dal

Mal-dal

Mal-dal

Mal-dal

sehr gesucht sind. Sie sollen aber, nach den Berichten der neuern Naturkundigen, nichts weniger als natürliche Schlangensteine, und von der Copra de Capello, oder Brillenschlange, sondern vielmehr durch Kunst zusammengesetzt seyn.

Schlangenwurz, (Radix serpentaria virginiana, Contraverva virginiana), englisch Snakeroot, fr. la serpentaire, eine Wurzel von einem medizinischen Gewächs, das in Virginien, Maryland, Kanada und Brasilien zu Hause, und vornehmlich aus dem erstern Lande häufig nach Europa gebracht wird. Es hat grüne, breite, fast herzförmige Blätter. Die Frucht ist rund, mit kleinen Samenkörnern angefüllt; die Wurzel, so wie man sie zum Handel bringt, trocken, grau von Farbe, zasig und von gewürztem Geschmack. Sie muß frisch, auch recht fleischigt seyn, und einen starken Geruch, ohngefähr wie die größere Lavendelblüthe, von sich geben. Man gebraucht sie, ihrer gift- und schweißtreibenden Kräfte wegen, nicht selten in der Medizin.

Die Handlung zieht sie aus Baltimore in Maryland, aus Charlstown in Südcarolina und England. Sie gilt im Lande, nach Beschaffenheit der Güte, 3 bis 4 Schillinge und 8 Pfennige amerikanisches Geld; s. auch Mungos.

Schlangenzungen, s. Natterzünglein.

Schlechtwurz, s. Diptam.

Schlehen, Schwarzdorn, (Prunus spinosa, Prunus sylvestris, Acacia germanica), fr. la prunelle. ist ein bekannter unansehnlicher Strauch, der allenthalben unter dem wilden Hecken- und Buschholze, zwischen den Feldern und Weingärten, um Triften, Waldungen, und auf andern trocknen Plätzen hervorkommt. Dieses 3 oder 4 auch wohl 6 Fuß hohe Gewächs wuchert so sehr, daß es oft große Strecken einnimmt, und allen in der Nähe stehenden Pflanzen nachtheilig wird. Seine jungen Zweige endigen sich mit starken langen Dornen. Der Stamm ist knotig, und mit einer rauhen, bräunlichschwarzen Rinde bedeckt; die Blätter sind wie eine Lanzette geformt, auf beiden Seiten glatt, aber am Rande sägenartig gezähnt. Die weisse wohlriechende Blüthe, welche schon im April noch vor dem Laube erscheint, und mit der die Zweige gleichsam überdeckt zu seyn scheinen, ist besonders den Bienen sehr angenehm; sie hinterläßt Früchte, die anfangs grün, hernach aber schwarzblau sind, und im Oktober reifen. Diese, wenn sie im Spätherbste durch die angehende Fröste etwas mürbe gemacht worden sind, dienen roh den Kindern und gemeinen Leuten zur Speise, oder man macht sie mit Zuker und Senf ein. Wo sie häufig zu haben sind, da wird auch Essig und Brantwein daraus verfertigt. Zerquetscht und in Most oder Wein gethan, geben sie nicht nur eine angenehme rothe Farbe, sondern auch einen lieblichen Geruch und Geschmack. Sie sind überhaupt ein kräftiges und vortreffliches Mittel, womit man zähe Weine verbessern kann. Die zarten Blätter können, wenn sie gelinde geröstet worden, zum Kräuterthee, so wie die unreifen Zweige und die Rinde zur Lohgahre des Leders genutzt werden. Auch läßt sich mit der Rinde auf Wollenzeug roth färben.

Das Holz von alten und ausgewachsenen Stämmen ist sowohl im Splinte, als auch im Kerne dem Pflaumenholze ähnlich sehr hart, zähe und glatt, doch aber schwer zu bearbeiten, und fasert unter dem feinen Hobel stark aus. Uebrigens ist dieser Strauch, weil er sich ungemein ausbreitet einen ungleichen Wuchs hat, und vielerlei Insekten herzuzieht, weder zu Gehägen, noch zu Gartenzäunen anzurathen. Man duldet ihn nur unter dem wilden Buschwerk, und auf verödeten Stellen, wo das Gewächs alle 6, 8 bis 10 Jahre ausgeholzt wird. Ausser der Feuerung dienen auch die dicht in einander verwachsenen Zweige zu Reißbündeln in den Gradirhäusern auf Salzwerken.

In der Medizin werden die Blüthen, der Saft und die Früchte gebraucht. Wenn die erstern mit Wein aufgegossen worden sind, so machen sie laxiren, und treiben den Harn, sowie auch den Sand aus den Nieren. Der Saft besitzt eine anhaltende Kraft; er wird in Blasen gefaßt, und so weit und breit verführt.

Die Früchte ſtärken den Magen, zermalmen den Stein ꝛc.

Schleifſteine, Wetzſteine, fr. pierres à aiguiser, nennt man überhaupt Steine, welche zum Schleifen ſchneidender Werkzeuge gebraucht werden. Sie ſind von verſchiedener Art, je nachdem man ſie gebrauchen will. Sie werden allenthalben, beſonders da, wo es häufige Steinbrüche gibt, z. E. in Böhmen, Sachſen, im Koburgiſchen, in Tirol u. ſ. w., gewonnen und ausgeführt. Die gröbſten Sorten der Schleif- und Wetzſteine beſtehen aus großen runden Sandſteinen, theils für die Schleifmühlen, theils für die Scheeren- und Meſſerſchleifer, Landleute und andere, womit dieſelbe ihre Aexte u. andere Werkzeuge ſchärfen. Die größern, welche durch Mühlen oder Maſchinen umgedreht werden, ſind ſowohl Sandſteine, als auch härtere, ſchwarze, graue und grünlichte Steine. Die feineren, welche nur mit der Hand gebraucht werden, ſind von den letztern Arten.

Eine beſondere Sorte, die mit Griffen verſehen iſt, dient den Landleuten zum Schärfen der Senſen und Sicheln. Bei der Handlung ſind die levantiſchen Wetzſteine, die man über Italien und Marſeille erhält, im Rufe. In Frankreich ſind die von Marcilly und Damremont, noch mehr aber die von Celles bei Langres in Champagne, berühmt. Man hat ihrer von 12 bis auf 60 und mehr Zoll im Durchmeſſer.

Die ſogenannten Oelſteine aus Lothringen (pierres à l'huile), die man beſonders von Remberviller zieht, geben jenen in der Güte nichts nach, und werden zum Schleifen der feinern Werkzeuge ſehr geſucht.

Zu Groß-Kamsdorf im Neuſtädtiſchen, in Sachſen, findet ſich ein feiner Sandſchiefer, woraus gute, den ſteyermärkiſchen gleich kommende Wetzſteine gemacht werden.

Ein ganz vorzüglicher Stein, den Kupferſtecher, Juwelierer und Uhrmacher zur Schärfung ihrer Werkzeuge gebrauchen, iſt der Hüftenberger Stein, von welchem ein Stück von 12 Zoll ins Gevierte zu 4 Thlr. auf der Stelle verkauft wird. Man bekommt ihn von Sonnenberg.

Die Gottſcheber aus Krain tragen häufig Tyroler, Salzburgiſche und Schwäbiſche Schleifſteine in den öſterreichiſchen Ländern und den angrenzenden Provinzen Deutſchlands zum Verkauf umher.

Böhmen liefert eine große Menge Schleif- und Polirſteine für Gold- und Silberarbeiter, die dünn und ſchmal geſchnitten ſind, und nach vielen Gegenden Europens gehen. Man verkauft ſie bei 1000 Stück in folgenden 10 Sorten:

Nro. 1. von	7 3/4	Böhm.	Zoll	lang.
» 2. »	7 1/4	-	-	-
» 3, »	7	-	-	-
» 4. »	6 1/2	-	-	-
» 5. »	6	-	-	-
» 6. »	5 1/2	-	-	-
» 7. »	5 1/4	-	-	-
» 8. »	4 3/4	-	-	-
» 9. »	4 1/2	-	-	-
» 10. »	4	-	-	-

Auch zu Plieningen bei Stuttgardt bereitet man eine große Menge fabrikenmäßig.

Schlein, in Weſtphalen, die klare Bielefelder Leinwand.

Schleſiſche Leinwand, ſiehe Leinwand und Schleyer.

Schleſiſches Garn, ſ. Garn.

Schleſiſcher Zwirn, ſ. Zwirn.

Schleyer, Schier, Schlier, Klar, engliſch Lawns, ſpaniſch Estopillas, fr. du linon, iſt ein zartes und lockeres leinenes Gewebe, welches nicht ſo dicht als Kammertuch iſt. Man hat ihn glatt, geſtreift, pickirt, getüpfelt, mit Blumen oder gezogen, ſtark, mittel und fein. Die vorzüglichſte Weberei dieſer Art findet man in Schleſien, beſonders um Hirſchberg, in Böhmen auf der Herrſchaft Starkenbach, zu Rochlitz und Grulich in Sachſen, in Schwaben und der Schweiz. Der Name dieſes Artikels kommt vorzüglich von dem häufigen Gebrauch deſſelben, zur Einſchleyerung in den Nonnenklöſtern und zur Kopfhülle des Frauenzimmers, zu Halstüchern u. ſ. w., her. Man theilt die verſchiedenen Schleyerſorten in 2 Hauptarten: in dicke oder dichte, und in klare oder dünne Schleyer; die letztern un-

terscheiden sich durch ihren zarten Faden im Eintrag und in der Kette, welche in beiden um ein merkliches von einander entfert sind. Man nennt diese Gewebe auch Linon oder Clair. Um die Lockerheit des Gewebes zu erhalten, bedient sich der Weber solcher Blätter, deren Stiele nicht so eng, wie in den Blättern des Leinwebers zusammenstehen, sondern die der Natur des Gewebes gemäße Zwischenräume haben. Diese Blätter beschäftigen besondere Arbeiter, welche dieselben für die Schleyerweber eigens verfertigen. Im Handel sind diese Blätter mit den Buchstaben D.S. bezeichnet. Der Natur der Sache nach hat bei gleicher Breite die Kette zum Schleyer weniger Fäden, als die Kette zur Leinwand. Bei dem Weben schlägt der Weber den Einschlag (Schuß) nicht mit der Lade fest, wie bei der Leinwand, sondern bemüht sich mit großer Vorsicht, daß der neu eingeschossene Faden genau in dem gehörigen Abstande von dem vorhergehenden bleibe. Die Streifen und Blumen in demselben werden durch Baumwollenfäden bewirkt, welche theils schon in der Kette mit aufgezogen sind, vorzüglich aber auch eingeschossen werden. Zuweilen werden, jedoch nur auf Bestellung, auch bunte Blumen und Streifen eingewebt. Dazu wird theils türkischrothes, theils grünes oder blaues baumwollenes Garn genommen, welches die Weber meist aus der Gegend um Reichenbach und Strehlen ziehen. Die dicken Schleyer nähern sich an Dichtigkeit mehr der Leinwand, doch mit dem Unterschied, daß, wenn diese auch eben so fein sind, doch ihr Einschlag etwas feiner als der Aufzug ist. Auch in der Zubereitung des Flachses zu den Schleyergarnen wird einiger Unterschied beim Spinnen beobachtet. Er wird sorgfältiger gehechelt, und auch fleißiger bereitet, als zu Leinwandgarn. Man spinnt den Faden so gleichförmig als nur möglich ist, auf der Spindel, zu einigen Arten runder und dichter, zu andern lockerer. Der Weber bringt seine fertigen Schleyer im rohen Zustande auf den Markt nach Hirschberg. Die weitere Bereitung zu Handelsgut gibt nun der Kaufmann dem Schleyer, den er dem Weber auf dem Schleyermarkte abgekauft hat. Dieß geschieht entweder auf eigenen Bleichen, oder bei besondern Bleichern, die sich eigens damit beschäftigen. Aus dieser Appretur wird nun gewissermaßen ein Geheimniß gemacht. Indessen kann man es wohl ergründen, wenn man die Zurichtung des Batistes und Kammertuchs in Frankreich und Flandern kennt, welche auch hier, versteht sich mit einigen Abänderungen, Statt findet. Die feinen Schleyer werden fast eben so behandelt, wie das Frauenzimmer die feine Wäsche nach dem Stärken klopft. Die dicken werden nach dem Stärken sorgfältig geplättet; diejenigen, welche den Musselinen ähnlich werden, und also ein wolligtes Ansehen behalten sollen, werden gerumpelt, welches auf folgende Art geschieht: Zwei Personen nehmen ein Stück Schleyer von etwa 15 Ellen, an den Enden, stellen sich einander gegenüber, und lassen eine Marmorkugel auf dem Schleyer hin und her, von einem Ende zum andern rollen. Durch ihre Wendungen wissen sie dem Lauf der Kugel, die etwa 15 Pf. auch nach Beschaffenheit des Gewebes mehr oder weniger wiegt, dergestalt die jedesmalige Richtung zu geben, daß sie nach und nach ihre Bahn über alle Stellen des Stücks nimmt. Die gröste Geschicklichkeit wird dazu erfordert, sie gerade auf der Kante des Stücks laufen zu lassen, so daß sie fast mit der ganzen Hälfte in der Luft schwebt. Dieses Rumpeln geschieht auf beiden Seiten jedes Stücks, worauf die Waare zusammengelegt wird.

Der vorzügliche Sitz der schlesischen Schleyermanufaktur ist in der Gegend um Hirschberg, und die meisten Webereien sind auf den Dörfern, 2 bis 3 Meilen auf dem Lande um dieser Stadt herum, in dem Hirschbergischen und zum Theil Löwenbergischen Kreise.

Zu Hirschberg ist der Hauptmarkt für die schlesischen Schleyer. Manufakturen dieser Art aber sind auch zu Landshut, Waldenburg und Schmiedeberg, welches letztere auch das Recht hat, einen Leinen- und Schleyermarkt zu haben.

Man hat der Schleyerwaaren unterschiedliche Sorten, als:

Ungebleichte schlesische Estopillas oder Silesias, 6/4 Ellen breit, und 60 schlesische Ell. lang, zu 5 bis 8 Rthlr. preussisch im Preise.

Schmale gebleichte Kentings, 5/4 Ellen breit, und 54 Ellen lang, zu 4 1/2 bis 7 Thaler.

Dergleichen Schleyer zum Drucken, 6/4 Ellen breit, und 54 Ellen lang, von 5 bis auf 12 Thaler.

Rohe dergleichen, 6/4 Elle breit, und 54 Ellen lang, zu 7 bis 40 Thaler.

Dergleichen 7/4 Ellen breite, und 54 Ellen lange, von 12 bis 20 Thaler.

Klare, 6/4 Ellen breite, von 7 bis 20 Thaler.

Rothgeblümte, von welchen 4 aufs Stück gehen, 6/4 Ellen breit, zu eben dem Preise.

Weißgeblümte, 6/4 Ellen breite, auch 4 Coupons aufs Stück, und 54 Ellen lang, zu 8 bis 12 Thaler.

Dergleichen gestreifte oder gegitterte, 6/4 Ellen breit, zu 8 1/2 bis 16 Thlr.

Dergleichen klare, so breit und lang wie die vorstehenden, zu 10 bis 12 Thaler.

Dergleichen gestreifte, eben so, zu 6 bis 10 Thaler.

Auch Sachsen und Böhmen liefern eine Menge Schleyer aller Art. Der Artikel geht in Menge nach Italien, Spanien u. Portugal. Hamburg treibt mit schlesischen Schleyern einen wichtigen Zwischenhandel nach den vorbenannten Ländern. Es handelt diese Waare in Bankgeld mit 8 2/3 Procent Rabatt.

Auch Hoff, im Brandenburgisch-Culmbachischen, liefert jährlich gegen 100,000 Stück Schleyer von mancherlei Gattung, die von Baumwolle gewebt, und hernach grösstentheils schwarz gefärbt werden. Sie haben unterschiedliche Nummern und Preise.

Von den eigentlichen Schleyern, nämlich den Veli aus Bologna in Italien, und der Schweiz, sehe man unter dem Artikel Flor das Mehrere.

Schleyeretamine, fr. Etamine à voile, voiles drapes, voiles rasés, voiles de Réligieuses, sind ganz wollene, aber auf Leinwandart gewebte Zeuge, die meistens entweder weiß oder schwarz sind, und von den Klosternonnen, Beguinen und Ordensschwestern zu ihren Weiheln oder Schleyern gebraucht werden. Rheims in Champagne ist der Ort, wo man sie am häufigsten verfertigt.

Voiles de Réligieuses sind in Stücken von 46 Stab, und kosten 100 bis 150 Livres, je nachdem sie mehr oder weniger fein seyn mögen.

Voiles rasés, geschorne Schleyer, die man auch geschorne Burats nennt, gelten 80 bis 260 Livres das Stück.

Voiles drapés, in eben solchen Stücken, wo aber das Zeug tuchartig gewebt ist, nach Verhältniß ihrer Feine, 80 bis 280 Livres.

Alle diese Sorten sind 1/2 Stab breit. Die vorletzte wird auch zu Hauskleidern Vorhängen, Ueberzügen der Stühle und Sessel u. s. w., gebraucht.

La-Fleche in Anjou liefert die Schleyeretamine von vorzüglicher Güte und in großer Menge. Diese werden zu Priestermänteln und Nonnenkleidern häufig angewandt. Ferner Voiles clairs, oder dünne Schleyer, Voiles bâtards, Voiles forts, oder dichte Schleyer; die letztern sind eine Art Burats.

Schleyertücher liefert besonders Abbeville zum Handel.

Schlick, s. Bernstein.

Schlittschuh, s. Schrittschuh.

Schlösser, fr. serrures, bekanntlich Werkzeuge, womit man die Thüren der Häuser und Gemächer, Kasten, Schränke, Koffer u. s. w., verschließt. Zu einem Schlosse gehören nun überhaupt erstens die Riegel, zweitens das Gefieder, drittens der Dorn, u. endlich viertens der Schlüssel. Blinde Schlösser sind verdeckt, und können nicht anders als mit dem Schlüssel geöffnet werden. Vorhänge- oder Vorlegschlösser sind die, welche nicht an die Thür unmittelbar angemacht sind, sondern vor einen Anwurf in die Krampe gehängt werden. Dieser Schlösser aber gibt es mancherlei Arten. Sie werden überall von den Kleinschmieden, Zirkelschmieden und Schlossern verfertigt. Ausserdem bringt man auch aus Steyermark, von Nürnberg, aus dem Bergischen u. a. m., viel von dieser Waare zum Handel.

In Frankreich ist besonders Eu in der Obernormandie, durch seine Schlosserarbeiten im ganzen Lande und anderwärts berühmt. Alle Dörfer um dieser Stadt sind mit Schlossern angefüllt, die eine ausserordentliche Menge ihrer Arbeiten nach der Hauptstadt und allen Gegenden Frankreichs liefern. Auch der Absatz in den französischen Kolonieen ist ansehnlich. Man macht da Schlösser von aller möglichen Erfindung, Form und Art. Es gibt ihrer von 10 Sols bis auf 150 Livres im Preise.

Sain-Dizier in Champagne ist ebenfalls dieserwegen sehr im Rufe. Die dasigen Schlosserarbeiten sind weit und breit gesucht. Die aus Forez sind nur von ordinairer Art.

Beim Einkauf der Schlösser muß man genau nachsehen, ob dieselben auch wirklich die Besatzungen haben, die zu jedem Einstriche im Schlüssel gehören. Denn gar oft machen ungewissenhafte Meister, die da wissen, daß nur wenig Leute Kenner der Sache sind, sich ihre Arbeit leicht, und betrügen ihre Kunden. Sie geben nämlich dem Schlüssel leere Einstriche. So hat nun mancher Schlüssel einen Reif mit einem geraden Kreuze, in dessen Schlosse nur ein einfacher Reif angebracht ist, oder ein Schloß von zwei Reifen, die in dem Schlüssel eingestrichen sind, nur einen, u. s. w.

Die französischen Schlösser unterscheidet man überhaupt in Serrures forrées und Bernardes. Die erstern sind diejenigen, wo der Schlüssel durchbrochen ist, und die inwendig nicht können geöffnet werden. Die letztern kann man auf beiden Seiten öffnen; sie haben auch keinen durchbrochenen Schlüssel.

Die Schlösser, welche die Quincailleriehändler führen, unterscheiden sich in gemeine, polirte und getriebene. Die Theile der letztern lassen sich durch Schrauben von einander nehmen, und sind blos mit der Feile überfahren. Ausserdem unterscheidet man jede Sorte auch noch in große und kleine. Die kleinen sind die, welche nur 1 bis 5 oder 6 Zoll halten, und nur nach halben Zollen gemessen werden. Bei den großen hingegen zählt man nach ganzen Zollen; diese halten 6 bis 14 oder 15 Zoll.

Die Eisenhändler unterscheiden die Schlösser auch noch auf mancherlei Art. Sie haben z. E. Schlösser, die rechts oder links schließen, und wieder andere, die ohne Unterschied der Hand sich gebrauchen lassen. Die letztern werden an Schiebladen der Tische, Kommoden, an Schränken, Schreibpulten u. drgl., befestigt, welche man herauszieht und wieder zurückstößt, ohne daß sie aus ihrer Stellung verrückt werden. Es gibt aber auch noch Schlösser mit halbem Gewinde und mit doppeltem. Die erstern schliessen, wenn man sie nur zustößt, und öffnen sich von Innen ohne Schlüssel; bei den andern braucht man durchaus den Schlüssel, wenn man sie auf- oder zumachen will.

Die Thürschlösser mögen von ordinärer Art, polirt oder getrieben seyn, so sind sie 2 bis 15 Zoll groß. Die gewöhnlichste Sorte ist die von 7 bis 8 Zoll, bei den polirten und getriebenen; von 6 bis 7 Zoll bei den gemeinen, und bei denen, die auf beiden Seiten geöffnet werden. Von den mit durchbrochenen Schlüsseln und zwei Gewinden sind die 7 bis 8 zölligen die gangbarsten.

Von anderthalb Gewinden, die 9 bis 10 Zoll halten, ist der Absatz unbedeutend, von zweigewindigen in dem vorgedachten Maaße desto stärker.

Die Schlösser von 10 bis 11 Zoll werden zu mittlern Hausthüren, die aber über dies Maas steigen, an Pforten der Thorwege gebraucht; beide sind mit zwei Touren, und der Schlüssel ist ungebrochen.

Zu Schmalkalden führt und verfertigt man folgende Sorten: Französische Schlösser, mittelfeine, Nro 1 2. 3. und 4., von 1 Rthlr. 2 Gr. bis auf 2 Rthlr. 8 Gr. das Dutzend. Viereckigte und dreieckigte Schlösser, 12 1/2 Gr. Schildschlösser, zu 12 Gr. Springschlösser, zu 10 Gr. Rohrschlösser, zu 11 Gr. Felleisenschlösser, zu 10 Gr. Umgehende Dornschlösser mit gespaltenem Schlüssel, zu 19 Gr. Dergleichen mit viereckigtem ditto, 20 Gr. Dergl. mit Kreuzdorn, 20 Gr. Alphabetschlösser, zu 1 Rthlr.

Zu Ruhl werden in großer Menge Spring-Schlösser, Rohrschlösser, vier-

eckigte Schlösser mit Kreuzschlüsseln, dergleichen mit umgehendem Dorn, dergleichen mit gespaltenem Schlüssel, Taschenschlösser, dreieckigte Schlösser mit gespaltenem Schlüssel, dreieckigte mit Mittelbrücken, und dreieckigte ordinäre gemacht. Man handelt sie bei Gebund, die nach der Größe der Waare 2 bis 10 Stück enthalten; s. auch Eisen- und Stahlwaaren.

Was die Schlösser an den Hals- und Armbändern betrifft, so sind dieses Arbeiten der Gürtler, Goldschmiede und Geschmeidemacher.

Schlottenblume, Küchenschell, wilde Anemone, (Pulsatilla), fr. la coquelourde, pulsarille passe fleur, herbe du vent, ein beständiges und feines Gewächs, dessen Wurzel schwarz und etwas haarigt ist. Das Laub gleicht dem Anemonenlaube, zwischen welchem dünne, runde, haarigte und einen Fuß hohe Stengel wachsen, welche unter den Blumen kleine Blätter umgeben. Jede Blume besteht aus sechs Blättern. Die Wurzel wird, ihrer schweißtreibenden Kraft wegen, innerlich in der Medizin gebraucht.

Schlüsselasche, s. Potasche.

Schlüsselblumen, Himmelsschlüsselblumen, (Primulae veris, Verbascum odoratum, oder Herba paradysiaca), fr. la primevère, ein beständiges Blumengewächs, dessen Blätter gleich auf den fasigten wohlriechenden Wurzeln stehen. Zwischen denselben wachsen insgemein schon im April zarte Stengel mit vielen wohlriechenden Blumen, auf welche in kleinen Hülsen ein schwarzer Same folgt. Es gibt einfache und gefüllte, einfärbige und schön gestreifte Primeln, die alle eine Zierde der Gärten sind. Sie finden auch in der Medizin Anwendung. Die Blumen und Blätter haben eine schmerzlindernde Kraft, und werden wider Kopfkrankheiten, Gliederweh u.s.w., verschrieben.

Schlytenasche, s. Potasche.

Schmaasen, Schmasen, heißen die Lämmerfelle, welche aus Polen und Rußland zum Handel gebracht werden. Sie sind schon zugerichtet, und werden Dächer- und Sackweise gehandelt. Breslau, Frankfurt an der Oder und Leipzig treiben hiermit einen wichtigen Verkehr.

Schmack, s. Sumach.

Schmalleder, s. Fahlleder.

Schmalband, s. Butter.

Schmalkalder Eisen- und Stahlwaare besteht aus allerlei Jagdgeräthe, Zangen, Kaffeemühlen, Mäusefallen, Schnallen ꝛc.; s. Eisen- und Stahlwaare.

Schmalte, s. blaue Farbe.

Schmalz, Fett, (Axungia), fr. la graisse fondue, nennt man die verschiedenen Arten von weichem Fett, die in Apotheken und Materialhandlungen geführt werden; wie auch das Schweine- und Gänseschmalz, die in der Haushaltung und Küche Verbrauch finden. Die zu medizinischem Gebrauch dienlichen sind unter andern: Aalfett, Axungia Anguillae; Biberfett, Axungia Castoris; Kapaunenfett, Axungia Caponis; Entenfett, Axungia Anatis; Gänseschmalz, Ax. Anserina; wild Schweinsfett, Axungia Apri; Reiherfett, Axungia Ardeae; Hundefett, Axungia Canina; wild Katzenfett, Axungia Cati sylvestris; Hasenfett, Axungia Leporina; Hechtfett; Axungia Luqii piscis; Wolfsfett. Axungia Lupi; Schildkrötenschmalz, Axungia Testudinis; Schlangenfett, Axungia Serpentum; Dachsfett, Axungia Taxi; Fuchsfett, Axungia Vulpis; Natternfett, Axungia Viperarum; Bärenschmalz, Axungia Ursi oder Arctos; Schmalz von zahmen Schweinen, Feist oder Schmeer, Axungia porcina oder Adeps suillus officin.

Sie finden hauptsächlich in der Vieharzneikunst, und bei allerlei Handthierungsarten, ihre Anwendung.

Schmalzwurz, s. Wallwurzel.

Schmaragd, s. Smaragd.

Schmeerwurz, s. Wallwurzel.

Schmelz, (Encaustum), franz. Email, eine gefärbte Glasart, die wir aus Venedig, Böhmen und Holland erhalten. Alle diese Farben sind aus mineralischem Kalke und Glasmaterie zusammengesetzt. Die Goldschmiede gebrauchen sie zum Amuliren auf Gold, Silber und Kupfer. Man hat durchsichtige und auch undurchsichtige Email-

massen. Unter der erstern Art sind die grünen und blauen Farben am gemeinsten; die gelben ziehen sich auf Goldfarbe; die rothen sind theuer. Ausserdem nennt man auch noch beim Handel Schmelz die kleinen Glaskorallen, welche zu Arm- und Halsbändern, Schmelzspitzen, und dergleichen Arbeiten mehr, angewandt werden. Es ist jetzt ein wohlfeiler Artikel, indem das Duzend Schnürchen nicht über ein paar Groschen gilt. Am häufigsten wird dieser Schmelz zu Meffersdorf, Volkersdorf und Gebhardsdorf in der Lausitz, sowie auch in Schlesien gemacht.

Schmelzblau, Schmalte, siehe blaue Farbe.

Schmelztiegel, fr. le creuset, bekanntlich ein Gefäß, das den Feuerarbeitern dazu dient, die Metalle und andere Materien, die sie schmelzen wollen, in Fluß zu bringen. Man hat eiserne, irdene und platinerne Schmelztiegel. Jene, die besonders in großen Gießereien, Schmelzhütten und Münzhäusern gebraucht werden, sind aus gutem geschmiedeten und wohlgeschlagenen Eisen, ohngefähr wie kleine Eymer ohne Handhaben gebildet. Die andern hingegen sind entweder zum Theil rund, oder oben drei- auch wohl viereckigt, und unten rund. Man macht sie von Thon und Sandstein, aus zerstoßenen Topfscherben u. dgl. Die von Platina sind die seltensten und theuersten.

Deutschland liefert die vorzüglichsten chemischen Schmelztiegel. Die Ipser aus Ips in Niederösterreich, und Großalmeroder aus Großalmerode in Hessen, werden weit und breit verfahren. Die erstern halten die ungleiche und abwechselnde Hitze noch besser und länger aus, als die hessischen. Allein vom Salze werden sie angegriffen. Man erhält sie in Sortiments von verschiedenen Nummern. Sie giengen sonst in Menge nach England, jetzt aber nicht mehr, weil jetzt dergleichen häufig zu Chilsea verfertigt werden.

Auch die Schmelztiegel, welche zu Hafnerszell, eine Meile von Passau, gemacht werden, sind wegen ihrer Güte und Dauer im Rufe. Man verführt diese unter dem Namen der Passauer Tiegel inner- und ausserhalb Deutschland. Alle diese Sorten werden Satzweise gehandelt. Von den Großallmeroder werden die kleinen fünfer bei 200 Sätzen; die dreier bei 333 1/3, die großen fünfer bei 200 Sätzen gehandelt; die sechsser und achter bei einem Satz; die runden Tiegel für die Rothgießer von 1/2 Nösel an bis auf 4 Maas, Stückweise. Gute Großallmeroder Tiegel müssen das Feuer viele Stunden lang aushalten können, ohne zu bersten, sich zu biegen oder zu schmelzen. Diejenigen, welche gut ausgebrannt, recht fest und stark sind, keine schwarze Eisenflecke haben, überall bräunlich aussehen, und wenn man daran schlägt, einen hellen Klang geben, werden für die besten gehalten.

Ausser dem gedachten verfertigt man auch Schmelztiegel zu Böhmischbrod in Böhmen; Charlottenburg bei Berlin; Skele, Burzel ꝛc., im Magdeburgischen; zu Lutterberg, einem Dorfe im hannöverschen Oberamte Münden, 5 Stunden von Göttingen.

Auch die Waldenburger Schmelztiegel aus dem Schönburgischen in Sachsen, werden geschätzt. In Frankreich macht man die meisten und besten in Auvergne, zu Javogue, Saurillanges, Marsac und Bordyre. Diese dienen vorzüglich für die Apotheker, Schmelzer und Goldschmiede. Man macht sie in hölzernen Formen, und von weissem Thon, ohne Zusatz. Wenn sie im heftigen Feuer ausgeglüht sind, kann man mit einem Stahl Feuer daran schlagen. Man macht aus dem vorgedachten Thon auch Muffeln für die Kapelliröfen, Testscherben, Geschirre zum Verschlacken, zum Verglasen der Massen, Cementirtiegel mit Deckeln, Retorten von bester Güte, und irdene Gefäße zu chemischen Bereitungen allerlei Art. Die Brennereien liegen am Ufer des Allierflusses, so daß die Waare mit wenigen Kosten durch ganz Frankreich und ins Ausland verfahren werden kann.

Schmergel, Schmirgel, (Smiris), fr. l'émeri, ein armes Eisenerz, ein steinigter Markasit, oder harter und dichter eisenfarbiger Stein, der aus Sachsen, Schweden, England, Spanien und Italien zum Handel gebracht wird. Der

bel. Die Galanteriehändler und Parfumierer sind es, die mit solchen Dingen Verkehr haben.

Schminkbohnen, s. Bohnen.

Schminkläppchen, s. Tarnesol.

Schminkwurzel, Weißwurzel, Salamonssiegel, (Radix sigilli Salamoni, Convallaria, Polygonatum), fr. le gremil ou herbe aux perles, hat den Namen daher, weil die Knoten der Wurzel ziemlich einem Siegel gleichen. Die Blume besteht aus einem Blatte, ist glockenförmig, in viele Theile zerschnitten, auf welche ein mit rundlichen Samen angefülltes Behältniß folgt. Das Gewächs wird theils wild wachsend in den Wäldern angetroffen, theils auch mit Fleiß in den Gärten gezogen. Von letzterer Art hat man verschiedene Sorten, als die gemeine breitblätterigte Schminkwurz, die größere Sorte, die mit gefüllten Blumen, die schmalblätterigte ohne Stengel, die schmalblätterigte mit Stengel, und endlich die mit Blättern wie die weisse Niesewurz. Die Wurzel wird in der Medizin, und zwar äusserlich, gebraucht. Das destillirte Wasser dient gegen die Sommersprossen.

Schmoschen, s. Baranken.

Schnallen, fr. la boucle, werden aller Orten von Goldschmieden, Gürtlern und Spangenmachern häufig verfertigt Man hat Schnallen von Gold, Silber, Tomback, übersilbert, mit Steinen besetzt, von Pinschbeck, Semi d'or, u. s. w. Die Stahlschnallen und mit Silber überlegten liefern vorzüglich Soho und Birmingham in England; die Kompositionsschnallen Iserlohn; die übrigen Nürnberg, Suhla, Wriezzen an der Oder u. s w.

Schmalkalden liefert bei uns vielerlei Arten Schnallen in großer Menge zum Handel, als: Gurt- und Steigschnallen, englische verzinnte, dergleichen Vorder-Zeugschnallen, Zaumschnallen; Gurt- und Steigschnallen, englische schwarze, dergleichen Vorder-Zeug- und Zaumschnallen; deutsche verzinnte oder schwarze Gurt- und Steigschnallen, Vorderzeugschnallen und Zaumschnallen, schwarze Halbmondgurtschnallen, sowie auch dergleichen verzinnte; Knieschnallen ꝛc., die alle bei Stück gehandelt werden.

Schnallenbleche, chappes de boucles, werden von allerlei Form, Größe u. Feine, in Eisen und Stahl, weiß oder blau angelaufen, vergoldet oder versilbert zum Handel gebracht. Die feinsten liefern England, Frankreich, das Bergische, und noch einige andere Länder. Zu Theur und Givonne, in Frankreich, und zu Lüttich macht man von diesen Blechen eine ausserordentliche Menge, und von vorzüglicher Güte. Man handelt sie nach Groß und Dutzenden in Sortimentern von Nro. 1. bis auf 300. In Deutschland ist Peterswalde in Böhmen dieser Waare wegen in vorzüglichem Rufe. Hier sind mehrere hundert Schnallenmacher, die eine ausserordentliche Menge verfertigen, und weit und breit verhandeln.

Schnecken, (Cochleae), franz. le limes, la limace, sind bekannte Thiere, die mit und ohne Luft leben können. Das Geschlecht derselben ist groß und mannigfaltig. Wir wollen uns aber blos an die halten, die man zum Handel bringt. Man theilt diese in zwei Hauptarten, nämlich in Wasser- und Erdschnecken ein. Jene werden wieder in süße Wasser- oder Meerschnecken, und diese in Land- oder Feld- und Garten-Schnecken unterschieden.

In Ostindien, besonders an den Inseln Borneo, Celebes und Tidore, auf der Küste von Neu-Guinea ꝛc., fangen die Indianer in großer Menge Seeschnecken, und führen solche nach China, wo sie zur Speise sehr beliebt sind. Sie holen diese Schnecken tief aus dem Wasser mit eisernen Gabeln, oder tauchen bis auf den Grund, und fischen sie heraus. Die schwarzen hält man für die besten, doch werden die weißlichten, welche man tief in der See findet, und die oft so groß sind, daß sie 1/2 Pfund wiegen, in China noch höher geschätzt. Der Pekul von dieser Sorte wird für 40 Thaler verkauft. Die ganz weissen, welche häufig im niedrigen Wasser und auf dem Sande zwischen Korallenfelsen bei der Ebbe gefunden werden, sind die schlechtesten. Diese gelten nur den achten oder zehnten

Theil so viel wie jene. Die Chineser trocknen sie an der Sonne, packen sie in Körbe von Rohr oder Bambus, die mit Madang- oder Thekblättern ausgefüttert worden, und verfahren sie wieder weit und breit.

Eine andere Art Seeschnecken ohne Haus, (Doris), kochen sie, und salzen sie herhach ein. Die Chineser lieben diese Speise gar sehr. Die Muhamedaner und Papuaner essen sie auch roh in kleine Stücken geschnitten, mit Salz und Citronensaft angemacht. Die Stachelschnekken, wovon es ebenfalls zweierlei Arten, nämlich weisse und schwarze gibt, findet man häufig in Amerika. Die erstern sind am meisten gesucht. Beide aber sind mit langen und spitzigen Stacheln versehen, womit sich die Thiere fest an die Steinklippen anklammern. Sie sind wohl 4 bis 5 Zoll dick. In den Schaalen findet man zungenförmige Stücke Fleisch, die gegessen werden.

Unter den Erdschnecken sind vorzüglich die großen Gartenschnecken mit Häusern, welche, wenn sie im späten Herbste sich zugemacht haben, aufgesucht, und zur Speise zugerichtet werden. Diese Art wird Schock- und Hundertweise gehandelt. Man bringt sie häufig aus Ungarn.

Schneckenhanf, s. Hanf.

Schneckenindigo, s. Indig.

Schneeschinken, s. Schinken.

Schnepel, ein zarter und wohlschmeckender Flußfisch, der in der Elbe, Oder und einigen andern Flüssen, besonders bei Hamburg, in der Mark Brandenburg u. s. w., gefangen wird. Man reißt ihm den Bauch auf, trocknet ihn an der Luft, oder läßt ihn etwas räuchern, und verführt ihn so; der größte Theil wird frisch verspeiset.

Schnitthanf, s. Hanf.

Schnittlauch, (Porrum sectile, Porrum sectivum, Porrum juncifolium), fr. la ciboule, ciboulette, Hohllauch, ein bekanntes Küchengewächs, mit länglichtrunder, weisser, und unten mit vielen Fasern bewachsenen Wurzel, aus welcher das hohle Laub, und zwischen demselben, wenn es nicht abgeschnitten wird, der Stengel sammt purpurfarbenen Blumen wachsen. Daß man es an Speisen gebraucht, wird jeder wissen.

In der Medizin werden die Blätter, Wurzeln und der Same zum Zertheilen, den Schleim von der Brust zu lösen ꝛc., gebraucht. Auch äusserlich finden sie ihre Anwendung.

Schnürbänder sind schmale Bänder aus allerhand Materialien, aus Wolle, Baumwolle, Leinen, Seide, zum Gebrauch für Frauenzimmer. Sie werden in mehreren Bergischen Manufakturen, vornehmlich in und um Elberfeld, Barmen, Gemarke ꝛc., in ausserordentlicher Menge auf künstlichen Bandmühlen verfertigt.

Schnürriemen, sind sehr schmale Schnürbänder, die in ungeheurer Menge in den Schnürbandfabriken zu Elberfeld, Barmen u. s. w., verfertigt werden. Manche Maschine liefert 1000 Ellen in einer Stunde.

Schnürnadeln, sind Nadeln mit einem Öhre zum durchziehen der Schnürbänder beim Zusammenschnüren der Kleidungsstücke ꝛc.; s. auch Nadeln.

Schnupftabak, franz Tabac en poudre, wird von getrockneten, gestampften, gestoßenen oder gemahlenen Tabaksblättern, entweder fein, grob oder gekörnt verfertigt. Er wird zum Theil ohne allen Zusatz fabrizirt, wie z. E. in den französischen und ungarischen Fabriken, oder auch mit allerhand künstlichen Beizen, wohlriechenden Dingen, Salzen u. s. w., angemacht, je nachdem es der Geschmack der Abnehmer oder die Routine und der Eigensinn des Fabrikanten mit sich bringt. Unter diesen Tabaksfabrikanten gibt es erfinderische Köpfe, die durch einen gewissen Anstrich auch die allerschlechtesten Tabaksblätter zu veredeln wissen; allein es gibt auch in weit größerer Anzahl solche, die sich kein Gewissen daraus machen, durch Mineralien, ätzende und stopfende Ingredienzien, die sie gebrauchen, ihre Kunden um die Gesundheit zu bringen. Hierunter gehören diejenigen, welche z. E. mit Braunholz, Eisenvitriol u. s. w., ihre Waare färben. Noch andere gebrauchen Alaun, Pflaumensuppe u. drgl., dazu. Daß aber einige unter dem glimmernden Stoffe Spieß-

glas vermuthen, ist ein Irrthum; jener Stoff entsteht einzig u. allein im Mahlen von den Sandsteinen

Die Sorten Schnupftabak, welche jetzt im Handel den stärksten Abgang finden, sind: 1) Saint-Omer. Dieser wird entweder aus Karotten gemacht, die Dünkirchen, Saint-Omer, Hamburg, Altona oder Holland liefern, oder aus virginischen, ungarischen und zum Theil auch ukrainischen und andern Blättern verfertigt. Der aus den Karotten bereitete Tabak wird theils in Fässern, theils in bleyernen Büchsen versandt. Holland versieht damit die Rheingegenden; Hamburg die Gegenden in Niedersachsen u. s. w. Seit mehreren Jahren, und in der Epoche, wo Napoleon die deutschen Fabriken durch den Druck zwang, den Industriefleiß zu verdoppeln, verfertigen die Gebrüder Bernard in Offenbach diese Karotten so vorzüglich gut, daß sie damit die von Saint-Omer und Holland ersetzen, und dieselben so wie den daraus verfertigten Tabak nach Schwaben, in die Schweiz, an Rheinstrom, Sachsen u. s. w. versenden.

2) Der Holländer. Er wird von Ameersforter Blättern gezogen, und ist, seiner Natur nach, gelb. Man bezieht ihn von Amsterdam, Ameersfort, Rotterdam ꝛc. Auch gibt es sogenannten schwarzen Holländer in viereckigten Stangen; dieser geht insonderheit nach Danzig, ganz Polen, und in die angrenzende Länder.

3) Der spanische Tabak, von welchem es unterschiedliche Arten gibt, geht fast in alle Gegenden von Europa, ja sogar in die, wo der Tabak ein Monopol des Landesherrn ist, z. E. in die österreichischen Staaten.

Die Sorten dieses Tabaks bestehen aus Sevilla, welcher aus Havannablättern mit Zumischung einer feinen Ockererde (Almagre oder Almazarron) zubereitet wird. Man schwängert nämlich den höchst fein gemahlenen Tabak mit dieser rothen Erde, wodurch er die ihm eigene Farbe bekommt.

Wenn man diese reine, feine, in Europa einzige Erde mit Blättern von San Trinidad und San Spiritu auf der Insel Cuba, welche zur feinsten Sorte des Sevillatabaks dienen, vermischt hat, nachdem jene durch Mühlsteine von verschiedener Schwere zermalmt, und aufs feinste gesiebt worden sind, so erhält man prima Sorta, die Garanza heißt, oder den allerfeinsten Tabak.

Alle Sorten des spanischen Tabaks, nämlich Sevilla, Havanna oder Spaniol, Tonca, Son de Tonca, oder spanische Kleyen, (aus Havannablättern und feinem gelben Ocker) kommen in Vasen von 1 Pfund im Gewicht, oder in ganzen Suronen zum Handel.

4) Ungarischer Tabak, der theils braun, theils schwarz von Farbe aussieht, wird am besten in Ungarn selbst, und zwar zu Preßburg, zu Diosseg im biharer Komitate, zu Janoschaza im eisenburger Komitate, zu Debrezin in der heweschergespanschaft, sowie auch zu Hapar, Jant, klein Manock und Izmeny, verfertigt. Die Wiener Fabriken, obgleich sie ins Große gehen, liefern doch nur elende Waare, wenn man sie mit der vergleicht, welche einzelne Privatleute, zum Theil Weiber, mit fast gar keinem Aufwande, zu Stande bringen. Der Unterschied ist auffallend; denn man konnte noch vor einigen Jahren den besten ungarischen Schnupftabak auf der Stelle im Lande für 20 kr. kaufen, wenn der, den die Monopolisten lieferten, 1 Thlr. galt, und gegen jenen vergleichsweise sehr schlecht war.

5) Brasilientabak ist nicht durchgängig gesucht, doch gibt es Länder und Gegenden, wo man Geschmack daran findet, und ihn stark verbraucht, z. E. die afrikanische Küste und Italien.

6) Marocco, ist eine gute Sorte, besonders wenn sie aus feinen Maryländischen Blättern bereitet wird. Diese geht häufig nach Bayern, Franken, Schwaben, überhaupt durch ganz Deutschland, auch nach Norden.

7) Granirter od. gekörnter schwarzer Tabak, ist besonders in Italien gangbar.

8) Marino, ist eine Sorte, welche ihre Entstehung wahrscheinlich einem Zufall zu verdanken hat. Es wollte

nämlich ein neuer Fabrikant, Namens Maggi zu Frankfurt am Mayn, den Offenbacher Marocco nachmachen, und obgleich dieß nicht glückte, so entstand daraus doch eine eigene angenehm süßliche Sorte, die er Marino nannte. Der Tabak fand Beifall, und jetzt wird Marino nach eigener Phantasie, also mit mancherlei Abweichungen, in mehreren Tabaksfabriken nachgemacht.

Unter den deutschen Fabriken, die sich in diesem Fache hervorthun, und viele und gute Waare liefern, sind die Offenbacher der Gebrüder Bernard, welche auch in Regensburg eine Fabrik angelegt haben, die Altonaer, Hamburger, Sanct-Galler, Leipziger und Frankfurter der Gebrud. Bolongari, Bolongaro Simonetta, Forsboom, Gebrüder Stern ꝛc. die vornehmsten, und zwar sind es gerade die, welche durch kein Monopol geschützt werden.

Aller Schnupftabak kommt entweder in Karotten und Stangen, wie der Rappee und Saint-Vincent, der holländische u. s. w., oder schon zu Pulver und Kleyen gestampft oder gemahlen zu Markte. In diesem letztern Fall handelt man ihn Centnerweise, in ganzen Fässern und Kisten, oder sonst Pfundweise in irdenen glasirten Gefäßen, bleyernen Büchsen u. drgl.

Schnupftücher, fr. le mouchoir, sind Gewebe aus verschiedenem Stoffe, die zu bekanntem Gebrauch dienen. Es gibt seidene, gold- und silberreiche, floretseidene, halbseidene, baumwollene, leinene, glatte, gestreifte, gegitterte, geblümte, gemusterte, gefärbte, gedruckte, gemalte u. s. w. Von den seidenen welche Dutzendweise, oder nach dem Gewicht gehandelt werden, liefern Mayland, Como, Mantua, Reggio, Venedig, Genua, Neapel in Italien, Valenzia und Barzellona in Spanien, verschiedene Städte in der Schweiz, Frankreich und England, eine ausserordentliche Menge. Diejenigen die wir aus Frankreich ziehen, sind unter dem Artikel Mouchoirs erwähnt worden.

Die Mayländischen Tücher finden, ihrer Güte und Preiswürdigkeit wegen, in ganz Europa Abnehmer. So auch die von Barzellona, die man in ungeheurer Menge nach den Seestädten an der Ostsee u. ganz Norden, ja selbst nach Frankreich führt.

In England liefern besonders Manchester und Spitalfields viele leichte seidene Tücher, besonders nach Amerika.

Von baumwollenen Schnupftüchern kommen die schönsten und feinsten aus Ostindien. Sie werden bei den Kompagnieen in London, Amsterdam, Kopenhagen, Orient u. s. w., eingekauft.

Die mittelfeinen dieser Art kommen aus der Schweiz, besonders von Basel, Genf, Zürch, St. Gallen, Herissau, wie auch von Hamburg, Augsburg, und aus den sächsischen Fabriken.

Leinene Schnupftücher werden in Schlesien, Sachsen, Böhmen und Mähren am besten und schönsten verfertigt, und zwar insonderheit zu Landshut, Schmiedeberg, Hirschberg, Zuckmantel, Wirbenthal, Freudenthal und Gnadenfrey in Schlesien, zu Lauban, Löbau, Zittau, Herrenhut u. a. m. in der Lausitz, zu Mitweida ꝛc.

Halbseidene oder leinene mit Seide vermischte Tücher macht man in Schlesien und Sachsen von vorzüglicher Güte.

Gedruckte baumwollene Schnupftücher werden da allenthalben in Deutschland, wo ansehnliche Katun- und Zitzdruckereien sind, verfertigt. Am häufigsten liefern diese Sorte Hamburg, Altona, Augsburg, Bautzen, Zittau, Görlitz, Hoyerswerda, Chemnitz, Breslau ꝛc., zum Handel.

Was die ostindischen Schnupftücher anbetrifft, so findet man sie unter den Artikeln: Baftas, Bethilles, Ketmis, Guillador, Romals, Mazulipatnam, Tranquebars, Bandannos, Schop-Romals, Palicat, Muselins, beschrieben.

Schockleinwand heißt in Böhmen, die ordinaire 5/4 und 6/4 breite Leinwand, in Stücken von 60 Ellen, welche größtentheils zum Druck bestimmt ist, und um Reichenberg, Friedland, Arnau, Böhmischaicha, Neupacka, Politz ꝛc., gewebt wird.

Schoenanthum, s. Cameelheu.

Scholle, Platteise, Butte, (Pleuronectes Platissa L.), fr. la sole, eine Gattung Halbfische die auf der Seite

schwimmen, und die Augen auf einer Seite beisammen stehen haben. Man fängt ihrer eine große Menge in der Ost- und Nordsee, und bringt sie sowohl frisch als auch getrocknet zum Handel. Hamburg, Stettin, Danzig, Elbing, Königsberg, Bremen und Holland treiben mit diesem Artikel einen ansehnlichen Handel, besonders nach den katholischen Ländern. Hamburg unterscheidet seine Schollen oder Platteisen in verschiedene Sorten, die nach ihrer Beschaffenheit unterschiedliche Preise haben. Man verkauft sie nach Schockstück, nach sogenannten Rosen von 20 Stück. Zu Lübeck handelt man die Platteisen nach Kiepen, deren jede 30 Steige, oder zusammen 600 Stück enthält.

Die größten, schön weissen, fleischigten und frischen sind die besten.

Schöllkraut, (Chelidonium), fr. Chelidoine. Von diesem wilden Heilkraute kommen in die Apotheken zweierlei Sorten, nämlich das größere und das kleinere. Das große ist eine ausdauernde Pflanze, die an den Mauern und Zäunen häufig wild wächst. Man bringt davon das Kraut und die Wurzeln in die Apotheken. Die letztere ist ästig, im frischen Zustande braunröthlich, im trockenen schwarz. Beide sind kräftig zertheilende, eröffnende und abstragirende Mittel. Das kleine Schöllkraut, (Chelidonium minus), ist ebenfalls eine ausdauernde Pflanze, wovon Blätter und Wurzeln officinell sind. Man gebraucht den Saft als ein Niesenerregendes Mittel, und äusserlich applizirt zum Blasenziehen.

Schomlauer, s. ungar. Wein.

Schooskraut, s. Durchwachs.

Schop-Romals, heißt eine Gattung ostindischer Schnupftücher, die uns die dänisch-asiatische Kompagnie liefert. Sie halten 1 5/16 Ellen des kopenhagener Längenmaaßes im Quadrat. Es sind ihrer sieben im Stück.

Schoten, s. Erbsen.

Schotendornsaft, s. Acaciensaft

Schotenklee, s. Melotten.

Schotte-Buttadar, eine Gattung feiner baumwollener Gewebe, mit goldenen Leistenbändern, welche die dänisch-asiatische Gesellschaft zum Handel bringt. Sie sind 1 9/16 Ell. oder 1 3/8 bis 1 5/8 Ellen breit, und 13 bis 13 1/2 kopenhagener Ellen lang.

Schottische Teppiche, fr. tapis façon d'Ecosse, zu Abbeville eine Gattung Teppiche, die 5/8 Stab breit, und 20 Stab lang gewebt werden.

Schrauben u. Schraubstöcke, fr. la vis, l'étau. Diese hat man beim Eisenhandel von unterschiedlicher Form und Größe. Sie werden von den Schlossern, Messerschmieden, Büchsenschmieden u. s. w. bei vielerlei Arbeiten gebraucht.

Schreckkraut, s. Erysich.

Schreckstein, (Malachit, Malachites), ein halbdurchsichtiger, dichter Stein von grüner Farbe. Es gibt solche, die nur einfach grün, mit andern Farben vermischt, mit schwarzen Flecken, weissen Adern versehen sind u. dgl. Man findet dieß Gestein hie und da in den Kupferbergwerken Deutschlands, besonders in Sachsen, Ungarn und Tyrol. Von diesem und dem Agat in Gängen werden herzförmige Anhängsel für das Frauenzimmer und für Kinder geschnitten, die vor dem Erschrecken bewahren sollen. Daher ihr Name.

Schreibbley, s. Reißbley.

Schreibfedern, fr. la plume à écrire, die Gänsekiele, niedersächsisch Federposen, welche zum ordentlichen Schreiben dienen, werden im Frühjahr von den Bauern und Hirten gesammelt, und an die Posenschaber, oder Federposenfabrikanten, verkauft. Diejenigen sind am besten, welche den Gänsen einzeln zur Mausezeit im May und Junius ausfallen; alle andern Federn in den übrigen Jahrszeiten taugen hingegen zu Schreibfedern nichts, eben so wenig die, welche man mit Gewalt aus den Flügeln todter Gänse auszieht.

Ein jeder Gansflügel hat nicht mehr als fünf zum Schreiben dienliche Federn. Die Eckpose, von welcher in jedem Flügel eine sich befindet, ist die kürzeste, härteste und rundeste, aber auch zugleich die schlechteste. Sie heißt die Ortpose. Auf sie folgen zwei andere, welche die Schlachtposen genannt werden; diese behaupten den Vorzug vor allen andern.

Die zwei sogenannten Breitfedern stehen schon in der Güte unter ihnen. Man kann bemerken, daß die Fahne der Federn an der einen Seite viel schmäler, als an der andern ist; daß die hakigten Fasern viel dichter an einander hängen, und diese schmale Seite der Fahne an einigen Federn ganz und gar keinen, an andern, nach unten zu, einen auswärts gekehrten Ausschnitt von Natur hat; dies lezteren ist das Merkmal der beiden Schlachtfedern. Für die rechte Hand, mit der wir schreiben, schicken sich die Federn des linken Flügels besser, weil sie eine bequemere Lage darin annehmen; diese erkennt man, wenn man sie aufschneidet, und ihren Rücken nach unten zu hält, daran, daß die Oeffnung nicht gegen die rechte, sondern gegen die linke Seite, von der geraden Linie abweicht.

Der Fabrikant gibt den Kielen, vermittelst des heissen Sandes oder heisser Asche, wodurch alles in ihnen noch befindliche Fett ausgezogen wird, Glanz und Härte, auch zugleich einen oder mehrere Streifen. Diese Spuhlen heißen dann gezogene Spuhlen oder Kiele. Eine gut gezogene Schreibfeder muß weder zu hart, noch auch zu weich seyn. Man wählt diejenigen, die, wenn man sie an der Spitze, zwischen dem Daumen u. dem Zeigefinger drückt, etwas nachgeben. Die nach der Art der englischen gezogenen Federn sind durchgehends klar, so daß die Seele inwendig los ist, und hin und wieder läuft, wenn man sie schüttelt. Die holländischen hingegen sind lauter große Posen; es geht da der Druck des Zugs über den Ort, wo man die Spalte an der Schreibfeder macht, ganz klar herab. Auch die Hamburger sogenannten Seespuhlen werden von vielen für die besten gehalten.

Gemeiniglich werden 25 Stück in ein Packet zusammen gebunden. Die Farbe des Bindfadens bezeichnet die Güte der Gebinde. Sie werden in folgende Sorten unterschieden:

Extra groß Gut ist die theuerste. Man erkennt diese an dem rothfarbenen Bande. Ein solches Packet besteht aus lauter großen, schönen und ausgesuchten Posen. Auf diese folgt:

Großes Gut, mit grünem und rothem Hanf umwickelt.

Mittelsorte. Diese hat ein rothes und grünes Band. Darauf folgt:

Meßertra, und hernach: kurzgebunden Roth.

Kleingelbband.

Kleinblauband.

Kleinrothband, weitläuftig gebunden.

Zulezt die Ortposen, als die schlechtesten von allen.

Man bedient sich ausser den Gänsefedern, auch der Federn von Trappen, Schwänen, welschen Hühnern und Raben, zum Schreiben.

Schreibzeug, franz. Ecritoire, nennt man gewisse Büchsen, Futterale, Behältnisse und Kästchen, die alles in sich fassen, was einer zum Schreiben nöthig haben kann. Wir halten uns bei ihrer Beschreibung darum nicht auf, weil ihre Einrichtung, so wie der Gebrauch, jedem bekannt ist. Nur einige minder bekannte Arten wollen wir anführen.

England liefert Schreibzeuge von Kompositionsstein, nach einer sinnreichen und philosophischen Zusammensetzung, die sehr artig sich ausnehmen; auch von Wedgwood. Frankreich, Schreibzeuge von gekochtem Leder, cuir bouilli, die, ihrer Güte und Dauerhaftigkeit wegen im Rufe sind. Carlsbad, in Böhmen, schickt auch sehr artige Sachen in dieser Art zum Handel, besonders von Kristalglase, Serpentinstein, Email u. drgl.

Nürnberg liefert beinerne Schreibzeuge, mit und ohne Sandbüchse; hörnene Stachelschreibzeuge für die Schüler; runde, die man zusammenlegen kann, mit ledernen Brieftaschen; Schreibzeuge in papiernen Kästchen; beinerne Schreibzeugfäßchen ꝛc.

Schriften, Buchdruckerschriften, Lettern, Typen, heißen die aus einer Metallmischung (z. B. aus 10 Theilen Bley, 4 Theilen Eisen, 4 Theilen Spießglaskönig, 3 Theilen Kupfer und 3 Theilen Messing) gegossenen Buchstaben für die Buchdrukker. Die Schönheit der Lettern hängt vorzüglich von dem Geschmack und der

gen die Verwandten der Braut, und diese wieder gegen die Verwandten des Bräutigams, und zwar nach der Ordnung, wie sie in der Tafel der verbotenen Grade aufgeführt sind. Diese Verwandtschaft dauert auch nach Auflösung der Ehe durch Tod oder Scheidung fort, und ist ein Ehehinderniß, wenn sie in einer der verbotenen Linien oder Grade besteht. Die Verwandtschaft der Geschwister ist nicht Ehehinderniß, wenn sie nicht

Italien, auch Plomb blanc heißt. Dieses sieht silberfarben aus, und beschmutzt die Hände nicht, wie das bei andern Arten der Fall ist. Ausser den Nummern unterscheidet man das Schrot auch noch in eigentlich grobes Haasenschrot, Mittelschrot und sogenannten Vogeldunst. Es wird alles nach Centner gehandelt.

Viel Schrot kommt auch aus Schweden, von Goslar am Harz, Mülheim am Rhein, Neuwied, Wesel, Frankfurt a. M. und von manchen deutschen Bleyhütten, unter andern aus Kärnthen zum Handel.

Schrot und Hagel geht in Menge nach Amerika, Afrika ꝛc., wozu der Artikel in Kisten einen Centner schwer gepackt wird.

Schucken, s. Hanf.

Schuhe, fr. le soulier, bekanntlich eine Bekleidung der Füße für Manns- und Frauenspersonen, junge und alte, und deswegen auch von allerlei Größe, Gestalt und Stoff. Am gewöhnlichsten macht man sie jedoch bei uns von Leder, besonders Kalbleder, aus Korduan und Sämischleder. Die für Landleute, gemeine Stadtleute, u. sogenannten Kommißschuhe für die Soldaten, werden aus Rindsleder, Juchten oder Schmierleder verfertigt. Ausser den ledernen tragen die Frauenzimmer auch sammetne, manchesterne, seidene, reiche, gestickte, gemalte, genähte u. drgl. Der Handel hiermit ist meistens in der Schuster Händen; indessen gibt es doch Gattungen von solchen Schuhen, mit denen die Kaufleute, vornehmlich die Galanterie- und Putzhändler, Nürnberger ꝛc., handeln. Hierunter gehören die gedruckten und gemalten Schuhe und Schuhblätter, von welchen Nürnberg eine große Menge nach Polen, Rußland und andern Ländern im Norden ausführt. Die gestickten und genähten liefern Paris, Wien, Berlin und Dresden von vorzüglicher Güte. Die Filzschuhe, welche man zu Berlin Parischen, in Frankreich Mules nennt, werden in Sachsen von den Waretkrämern, in Niedersachsen theils von den Schuhmachern, theils von den Linnenkrämern geführt. Die sogenannten Mules de cordes, welche einen hanfenen Ueberzeug und gute ledern Sohlen haben, dabei mit Lammfellen oder auch mit Multon gefüttert sind, kommen von Langres und andern Orten in Frankreich in Menge zum Handel. Gestrickte Schuhe, oder geflochtene von Wolle, gefüttert mit Flanell u. d. gl. erhält man von Leipzig. Was endlich eine andere Art Schuhe, Spargatte, betrifft, die in wärmern Ländern sehr gangbar sind, so findet man darüber unter diesem Artikel Auskunft.

Schuhblätter, s. Schuhe.

Schuppen, heißen eine Gattung Dachshäute, die aus Nordamerika häufig zu Markte gebracht werden.

Schuppenwurzel, Maiwurzel, St. Georgenwurzel, (Radix Squamariae), fr. la dentaire, eine schwarze, oder schwarzbraune, getrocknete, sehr harte, schuppigte und ästige Wurzel ohne merklichen Geruch, aber von einem bitterlichen, anhaltenden oder herben, sehr erdhaften Geschmack, deren Pflanze hie und da in Deutschland, z. E. im Brandenburgischen ꝛc., in düstern, feuchten Laubwäldern, Elsbrüchen und unter den Haselsträuchen, an den schattigten Ufern der Bäche und um den Quellen wächst, und ohne Blätter ist. Sie ist dabei fett, saftreich und fleischig, und springt im Zerbrechen wie der junge Spargel. Die Farbe der frischen Wurzel ist weiß, fleischfarbig, auch wohl röthlich, die Wurzel eben so weich, wässerig, stumpf und schuppigplatt, welche ohne weitere Fasern auf den Wurzeln der Bäume u. Sträucher, in der schwarzen Schlammerde, sitzt, so daß man die Pflanze unter die besondern Arten der Wurzelsauger rechnen muß. Der ganz saftigschleimige, dicke, einfache Stengel ist spannenlang, aber niemals völlig ausser oder über der Erde, und mit einzelnen, fast herzförmigen, rothen Schuppen besetzt. Man findet die Pflanze in der Blüthe und Frucht gegen Ende des Maimonats, bis zur andern Hälfte des Aprils über der Erde; aber nach dieser Zeit nicht mehr. Die Blumen stehen in einer dichten, ganz einseitigen Spitze, zwischen großen schuppenförmigen, röthlichen Blumenblättern; sie sind lippenförmig, an der obern Lippe roth, an der

untern weiß, mit einem beim Aufbruche sehr schwachen, flüchtigen, aber unangenehmen balsamischen Geruch. Ihre elastischen Samenkapseln haben zwei Fächer und viele Samenkörner. Die Wurzel kommt in die Apotheken.

Schürzen, fr. le tablier, sind bekannte Kleidungsstücke der Frauenzimmer, die von allerhand Zeugen gemacht werden. Wir berühren hier aber nur die ostindischen gestickten Schürzen, die insonderheit die dänisch-asiatische Kompagnie zum Handel liefert. Von diesen ist das Stück 6 Ellen lang, und 1 13/16 Ellen breit. Die florenen gestreiften Schürzen mit gemusterten Rändern ꝛc., liefern uns Haarlem und Amsterdam, die baumwollenen die Schweiz u. s. w, Saint Quintin in der Picardie schickt Tabliers-linon-clair zum Handel, welche entweder glatt oder broschirt, mit oder ohne Mignonettes, und 7/8 oder 4/4 breit sind. Bei diesen sind 15 bis 16 Schürzen im Stück. Die Leppersche Fabrik zu Gundramsdorf in Oesterreich fabrizirt sogenannte Traverse-Schürzen mit Porcellaingrund, dunkelblauem u. englischblauem Grund ꝛc; und von Klagenfurt in Kärnthen erhalten wir brodirte baumwollene Galanterieschürzen, die nach so artigen und feinen Zeichnungen, als die englische Waare, gestickt sind.

Schusser, Knicker, Knippkugeln, Spielkugeln, Schnellkugeln, Klucker, Steiner, sind kleine Kugeln aus Thon geformt, glasirt und gebrannt, oder auch von Marmor und andern Steinarten auf eignen Mühlen (Schussermühlen, Knickermühlen), verfertigt. Man verkauft sie Lasten- Centner- und Tausendweise zum Spielwerke für Kinder, zum Schuß aus Büchsen u. s. w. nicht nur durch ganz Deutschland, sondern auch nach andern Ländern, selbst nach Amerika hin. Man theilt sie häufig in große, mittlere, kleine, und klein kleine. Die Töpfer zu Großalmerode in Hessen verfertigen die thönernen Knicker in großer Menge. Viele Millionen davon gehen von Holland aus nach Afrika, Ostindien, Amerika ꝛc. Gemahlene steinerne werden auf den Schussermühlen zu Walsdorf bei Schmalkalden, zu Steinach im Koburgischen, zu Söllingen im Durlachischen, zu Effelden im Schwarzwalde, zu Berchtesgaden ꝛc. verfertigt. Man verkauft sie bei Tausend, welches sonst nach der Größe (bis zu 1 Zoll im Durchmesser) zu 40, 60, 70 Kreuzer bezahlt wurde.

Ausser den Versendungen über Frankfurt a M. ꝛc. nach Holland, wird der größte Theil derjenigen Schusser, welche Marmel heißen, in Nürnberg, sowie in Sonnenberg und Neustadt bei Koburg weiter befördert.

Schusterkraut, s. Dosten.

Schusterpech, s. Harz.

Schusterspähne, s. Spähne.

Schüttgelb, fr. le stil de grain, ein Pigment, das häufig in Holland, und auch hie und da in Deutschland verfertigt, und zum Handel gebracht wird. Man nimmt dazu Curcume und Alaun, kocht beides zusammen mit genugsamem und reinem Wasser; alsdann gießt man die Brühe durch ein leinen Tuch über feingestoßene Kreide. Der zurückgebliebene Curcume wird noch ein paarmal mit Wasser ausgekocht, und hernach ebenfalls durch ein leinen Tuch über die Kreide gegossen. Man rührt alles zusammen wohl auf. Die Farbe, welche der Alaun aufgelöst hatte, wird durch die Kreide niedergeschlagen, so daß nur ein klares Wasser über der gelben Erde steht. Diese Farbe bringt man auf ein Tuch, damit die Feuchtigkeit davon ablaufen kann. Wenn die Feuchtigkeit so weit abgeflossen ist, und die Farbe ihre gehörige Konsistenz erlangt hat, so macht man, mittelst eines kleinen Trichters, solche Figuren daraus, wie das Schüttgelb gebildet zu werden pflegt.

Das meiste von diesem Artikel liefert uns Holland; aber auch zu Breslau, Berlin und anderwärts machen die Berlinerblau-Fabrikanten viel und gutes Schüttgelb. Den stärksten Abgang findet dieser Artikel in Kriegszeiten beim Militär zum Färben der Monturen und Uniformen; doch verbrauchen auch die Maler und Anstreicher ziemlich viel hiervon.

Schwäbische Leinwand, s. Leinwand.

Schwaden, Schwadengrütze, Mannagrütze, (Semen graminis Mannae), fr. la graine de gremil, ist der Same einer Grasart, die in Polen, Littauen, Ungarn, Schlesien, Böhmen, Preussen, und der Mark Brandenburg wächst, und häufig eingesammelt wird. Die knöpfigten Halme, auf deren Gipfeln braune Aehren wachsen, die dem Schilf oder Röhricht gleich sehen, werden etwa ein paar Schuh hoch. Die Blätter, so weit sie die Halmen umgeben, sind schilfartig und rauh. Der Same, welcher zu Ende des Sommers reif wird, ist klein, noch kleiner als Hirse, weiß von Farbe, und hat einen angenehmen Geschmack. Man sammelt ihn des Morgens sehr früh, wenn der Thau noch auf dem Grase liegt; man hält dann ein reines Gefäß unter, und klopft an das Schwadengras. Der reife Same fällt heraus, und wird so ins Gefäß gesammelt. Er ist anfangs schwarz von Farbe, nimmt aber nach und nach eine weißlichgelbe an. Man säet ihn im Mai. In Deutschland wird er nur in Gärten gezeugt. Danzig, Elbing und Königsberg schicken hiervon das meiste aus. Der Schwaden gibt eine sehr angenehme und gesunde Speise ab. Man kocht ihn besonders in Milch, und thut etwas Zimmet daran.

Der beste Schwaden muß schön rein, weiß und recht mehligt seyn.

Schwalbacher Wasser, siehe Sauerbrunnen.

Schwalbenkraut, Schwalbenwurzel, Schwalbenkrautwurzel, Giftwend, (Vincetoxicum, Asclepias, Hirundinaria), fr. la chélidoine ou éolaire, ein wildwachsendes dauerhaftes Staudengewächs, das an vielen Orten in Deutschland sehr gemein ist, und seinen Standort sowohl im sandigen Heideboden, um dergleichen Hügeln in den Harzwälden, in andern laubtragenden, auch ungebauten Ländereien, u. an den Bergen u. Steinfelsen, wie auch in einem bessern Grunde, hat, wo es dann von verschiedener Größe u. Höhe gefunden wird. Seine beständige überaus ästige u. faserige Wurzel geht mit ihren Keimen ziemlich um sich, und macht in wenig Jahren sehr starke Stöcke mit vielen zähen, holzigen, ganz einfachen, geraden, aber nur jährlichen Stengeln. Ihre Wurzelknoten, die zuweilen kohl werden, so daß sie sich zertheilen, sind etwa fingersstark, und die weißgelblichen, weissen, innerlich mehr gelben, einfachen, fadenförmigen, schlanken Wurzelfasern, die sie in größter Menge unter sich treibt, sind sehr lang, und öfters, wie sie auch in der Materialhandlung vorkommen, in- und untereinander verschränkt oder mit Fleiß verflochten. Sie werfen ihre Stengel im Spätherbst ab, und bringen im Frühling neue.

Die beschriebenen runden Stengel sind mit kurzstieligen, steifen, dunkelgrünen, herzförmigen und zugespitzten, mit Adern durchzogenen Blättern abwechselnd und paarweise besetzt, welche unterwärts etwas kurzhaarig sind. Aus den Winkeln, besonders nach oben zu, welche die Blätter mit dem Hauptstengel machen, kommen im Juli und August die langen ästigen, vielblüthigen Blumenstiele hervor, die mit Büscheln von kleinen weissen sternförmigen Blümchen besetzt sind, welche einen nicht unangenehmen Honiggeruch haben. Diesen folgen im September lange, schmale, zugespitzte Fruchthülsen mit häufigen glatten, dünnen Samen, die, wie bei andern seidetragenden Pflanzen, mit einer eben solchen silberweissen, federigen, seidenen Krone besetzt sind.

Die Wurzel ist das gewöhnlichste Stück, das davon in die Apotheken kommt. Sie muß in den Frühlingsmonaten, am Gebirge etwas später, auch wohl im Oktober, ehe noch die Keime und Sprossen verlängert aus der Erde hervorkommen, oder wenn die Stengel wieder vergehen, gegraben werden. Von dieser Wurzel werden, statt der mit dem Alter mehr holzig gewordenen Knoten, nur die langen Fasern gebraucht, welche nicht dunkel oder schwarzbraun, sondern weißgelblich oder weiß seyn müssen.

Schwamm, (Fungus, Spongia), fr. l'éponge, ist der Name bekannter Pflanzen, die sehr geschwind aufwachsen, aber auch eben so schnell vergehen. Sie kommen an Bäumen, Felsen, u. auch auf

der Erde hervor. Die Baumſchwämme werden in ſogenannte pergamentene oder dünne, (Fungoides), in ſternförmige, gitterartige, wie Becher gebildete u. ſ. w. unterſchieden; ferner, in blätterförmige, die aus einem harten hornigten Weſen beſtehen, und bei dem Bäumen, wo ſie ſich befinden, insgemein ein Zeichen des Alters oder einer Krankheit ſind; in kugelförmige u. ſ. w. Eine zweite Hauptgattung der Schwämme machen die Seeſchwämme, (Spongiae), aus. Die dritte ſchließt die Erdſchwämme in ſich. Dieſe haben entweder einen Stiel, auf welchem der Kopf ſteht; ſind auch von gutem Geruch, derb von Materie und eßbar; oder ſie haben einen böſen Geruch, ſind pulverartig, blätterigt, und ſchädlich zu genießen; oder ſie haben keinen Stiel ſind kugelrund, inwendig pulverhaftig, (Bovistae).

Etliche unter den Erdſchwämmen werden eingeſalzen, getrocknet oder gedörrt zum Handel gebracht. Hierunter ſind die ruſſiſchen Rippen oder Riſchiki, die franz. und deutſchen Champignons und Mouſcherons od. Mouſerons, die Morcheln ꝛc., vorzüglich berühmt. Man findet die Rippen oder Reißchen nicht allein in Rußland, ſondern auch in Preuſſen, Polen, Littauen, Kurland und Schleſien. Aber die aus Rußland werden doch dem Geſchmacke nach allen andern vorgezogen. Indeſſen iſt auch ſelbſt unter den ruſſiſchen ein großer Unterſchied. Die wologdiſchen, und unter dieſen die aus dem ſogenannten woskreſenskiſchen Drittheile, dem kubinſchen See gegen Norden, hält man für die allerbeſten. Sie haben eine ſchöne rothgelbe Farbe, und wachſen hier vorzüglich an ſolchen Orten, wo vorhin Ackerland geweſen, und nachher Gränen oder Fichten gepflanzt worden ſind. Ihr Preis richtet ſich nach der Größe; je kleiner ſie ausfallen, deſto theurer bezahlt man ſie. Zum Einſalzen und Verſchicken nimmt man keine, die über einen Dukaten groß ſind. Die beliebteſten ſind nicht größer als eine Linſe. Von ſolchen gilt ſchon auf der Stelle die Flaſche 2 Rubel. Dieſe kleinen Riſchiken wachſen nicht über der Erde, ſondern ſitzen um den Wurzeln der größern herum. Man ſammelt ſie kurz vorher, ehe der Froſt einfällt. Durch das Einſalzen bekommen ſie eine ſchwarzbraune Farbe. Sie halten ſich, wenn ſie gehörig verwahrt werden, ein Jahr, auch wohl länger.

Die Champignons werden entweder friſch, getrocknet, oder eingemacht zum Handel gebracht. Sie ſind oben weiß und glatt, unten röthlich und geſtreift, härtlich von Fleiſch, und haben dabei einen guten Geruch. Die meiſten liefert Bourdeaux zum Handel. Auſſer den Champignons, die bei uns wild wachſen, pflanzt man auch welche auf eigenen dazu eingerichteten Beeten.

Unter den verſchiedenen Sorten Champignons ſtehen diejenigen, welche unter dem Namen Oronges zum Handel kommen, oben an. Dieſes Produkt gibt die Natur nur in Limoſin, einem Theile von Perigord, und in einigen Gegenden von Quercy, in ſolcher Menge, daß es die Mühe des Sammelns verlohnt. Ueberhaupt behaupten auch nur die Orongechampignons aus Limoſin und der Nachbarſchaft den Ruf der Vorzüglichkeit. Sie wachſen da in ſolcher Menge, daß man ſie bei ganzen Wagen voll zu Markte bringt. Die Orongechampignons kommen vom Anfang des Julius bis zu Ende des Septembers zum Vorſchein. Im Auguſt macht man die reichlichſten Sammlungen. Sie wachſen nur in unkultivirtem Lande, vorzüglich im Schatten der Kaſtanienwälder.

Wenn der Orongechampignon anfängt, aus der Erde hervorzukommen, ſo hat er eine länglichrunde Geſtalt, und iſt mit einem weiſſen Häutchen überzogen. Er wächſt aber ſchnell zur Größe eines Hühner- oder Truthühnereyes auch wohl noch darüber, an. Man findet nicht ſelten Stücke, die ſo groß als ein paar geballte Fäuſte ſind. Je dicker ſie aber ausfallen, deſto beſſer iſt ihre Güte; man nennt ſie dann Boules, obgleich ſie nicht völlig kugelrund ausſehen. In dem Maaße, wie der Champignon zunimmt, und ſich auswächſt, berſtet das Häutchen nach oben zu, und läßt einen röthlichen Punkt ſehen, welcher die Spitze vom Ronge iſt, und ſich

Digitized by Google

nach und nach ablöset. Der Champignon kommt nun immer mehr und mehr zum Vorschein, bis die Hülle endlich völlig abgeht. Er hat einen Stiel mit kurzen Wurzeln, und oben einen auswärts gebogenen Hut, der unterwärts ausgehöhlt, manchmal auch ganz glatt ist. Das Obere ist glatt, und hat eine schöne lichtrothe Farbe; das untere ist gerunzelt und hat eine gelbliche Farbe; eben so der Stiel. So wie also der Orongechampignon alle Gewächse seiner Art an delikatem Geschmack übertrifft, so geht er ihnen auch durch seine überaus angenehme Farbe vor. Man brät ihn frisch unter der glühenden Asche, und wenn er hernach geschält ist so speiset man ihn trocken mit ein wenig Salz, oder mit etwas feinem Baumöl, weiter braucht man keine Würze dazu. Die über Winter als Vorrath aufgehoben werden sollen, legt man in irdene Geschirre Lagenweise ein, und streut Salz dazwischen. Wenn man sie hernach speisen will, so läßt man das Salz auswässern.

Man schneidet sie auch in Scheiben und Schnitte, trocknet diese im Schatten, läßt sie hernach einige Stunden im Backofen, wenn das Brod aus demselben heraus ist, dörren, und verwahrt die so getrockneten Champignons an einem wohl trocknen Orte Man braucht diese hernach zum Schmackhaftmachen und Würzen der Brühen, und Ragouts. Auch die Morineschampignons und gelben Pignens, werden sehr geschätzt. Die letztern wachsen häufig in Provence um Frejus, St. Paul ꝛc.; wenn man sie anschneidet, so geben sie einen blutrothen Saft, auch färben sie den Urin der Personen, die sie genießen, roth. Ihr Geschmack ist sehr gut. Auch die kleinen Mousseroles, welche die Pyrenäen, Cevennes ꝛc., liefern, diejenigen, welche auf der Wurzel des Panicum wachsen u. s. w., sind beliebt.

Endlich hat man beim Handel auch die sogenannten Badeschwämme, (Spongiae marinae), welche zum Auf- und Abwischen häufig gebraucht werden, weil sie die Feuchtigkeit leicht einziehen, u. solche auch wieder herauslassen, wenn man sie drückt. Sie wachsen an den Felsen auf den Meerufern, wo man sie abreißt, reinigt, anreiht, und hernach zu Markte bringt. Ihre Farbe ist gelb, braun oder rothgelb. Es gibt zarte oder feine, mittlere und grobe, große und kleine, sowie auch sogenannte Pferdeschwämme. Sie werden Pfundweise gehandelt, und je zärter, reiner und proportionirlicher sie ausfallen, desto höher hält man sie im Preise. Man bringt diese Waare vorzüglich von den Küsten am mittelländischen Meere, von Tunis, Tripolis, Cap-Negre aus der Barbarei, aus Syrien, wie auch von Zante, Zara, der Insel Kandia, von Satalia, Smyrna u. s. w, über Venedig, Livorno, Marseille und Triest zum Handel; und verkauft sie bei Pfunden und Centnern.

Die Insel Symee unweit Kandia, ist der Schwämme wegen, die man an ihrem Ufer aus der See holt, weit u. breit im Rufe. Dieser Artikel ist auch die einzige Hülfsquelle für ihre Bewohner. Männer, Weiber und Kinder, alle sind Taucher und Taucherinnen; alle beschäftigen sich tagtäglich mit Gewinnung dieses Seegewächses. Ihre Geschicklichkeit in dieser gefährlichen Kunst, wo ein Unerfahrner leicht Leben oder wenigstens Gesundheit einbüssen kann, geht sehr weit. Sie halten oft so lange den Athem an sich, daß sie beim Herauskommen aus dem Wasser Blut ausstürzen. Nicht selten laufen sie auch Gefahr, obschon sie mit scharfen Messern bewaffnet sind, von gefräßigen Seethieren angegriffen und verstümmelt zu werden.

Ausser den vorgenannten Arten Schwämme führen die Apotheker und Materialisten auch noch folgende: Lerchenschwamm, Agaricus; Bofist, Bovista; Rosenschwamm, fungus Cynosbatos; Holderschwamm, fungus Sambuei; Hirschbrunst, boletus cervinus; Eichenschwamm, fungus quercinus; Nußbaumschwamm, fungus Juglandis: wovon unter ihren Artikeln des mehrern Erwähnung geschieht

Maltheser Schwamm, fungus melitensis, Cynomorium purpureum, ist einer der besondersten Wurzelsauger auf Jamaika, in Spanien, Sicilien, auf der Insel Malta und der

barbarischen Küste, eine Gattung Champignos von länglichter Gestalt, die unsern Morcheln ziemlich gleicht. Sie wird auf den Wurzeln der Myrten- und Mastixbäume, wie auch des Meermeldenstrauchs, in den Wintermonaten gefunden, und davon gesammelt. Am häufigsten wird dieser Schwamm auf dem kleinen Eyland Rhas el General nahe an der Insel Malta gefunden. Er taugt zwar zur Speise nicht, wird aber in der Medizin gebraucht. Die ganze Substanz der Pflanze ist roth, herbe, stärkend und zusammenziehend. Wenn diese Champignons gedörrt, hernach zu Pulver gestoßen, und in Wein eingegeben werden, so sind sie ein bewährtes Mittel wider innere Verblutungen, wo keine Verbindung oder chirurgische Operation vorgenommen werden kann. Man hält sie für ein sehr mildes Stipticum, das seine Wirkung so schnell als kräftig äussert. Die Schwämme haben durch ganz Italien einen großen Ruf.

Schwamm zum Feuerschlagen, s. Zunder.

Schwammkraut, s. Schuppenwurzel.

Schwammseife, s. Seife.

Schwammsteine, (Lapides spongiae), fr. le spongile, cysteolithe, pierre spongieuse, sind löcherigte, kleine Steine, die sich zerreiben lassen, grau oder weiß aussehen, und in den Badeschwämmen gefunden werden. Sie dienen in der Medizin gegen den Stein und die Kröpfe, sowie auch wider die Spulwürmer der kleinen Kinder.

Schwan, (Anas cygnus), der größte Vogel unter den Palmipeden, der eine besondere Annehmlichkeit und Geschicklichkeit im Schwimmen besitzt. Seine Federn sind von einem blendenden Weiß, und die Pflaum- oder Bauchfedern sehr zart und weich. Man stopft diese Federn in Kissen, und legt sie auf die Stellen, wo man reumatische Schmerzen empfindet. Die Zufälle dieser Art werden dadurch gehoben. Die zugerichteten Schwanenhäute werden gegen harte Knoten und Geschwülste gebraucht. Man macht auch aus den Federn Puderquasten, Muffen und dergleichen Sachen. Vor mehrern Jahren nahm man in Frankreich die Schwanenhäute und besetzte oder bebrämte damit die großen atlasnen Mäntel, welche die Damen im Winter trugen. Das Fett vom Schwane wird in der Medizin angewandt. Es macht die Augen klar und hell, lindert die Schmerzen der goldenen Ader, vertreibt die Sommerflecke u. s. w. Schwanen-Felle und Flügel schickt besonders Archangel zum Handel. Die stärksten Federkiele benutzt man zu Schreibfedern, welche zur Fraktur-Schrift dienen, einen Theil zu Röhren der Malerpinsel u. s. w.

Schwanenboy, fr. la revèche fine, eine Art leichter Friese von feiner Schaaf- oder Baumwolle. Es gibt davon weissen und farbigten, sowie auch ganze Röcke für Frauenzimmer, und Kinder, Manns- und Frauenhosen, Mützen, Kamisöler, Westen, Schlafröcke, Bettdecken ꝛc. Man macht ihn zu Brieg in Schlesien, zu Dresden, Chemnitz u. s. w.

Schwanenhälse, fr. l'arc de carosse, heißen die eisernen Stangen, womit bei Kutschen die vordere und hintere Axe zusammen verbunden werden. Sie sind da, wo die vordern Räder wenden, gebogen, um diese durchzulassen. Auch führt ein chirurgisches Instrument diesen Namen (fr. bec de cygne). Ferner eine Maschine Füchse zu fangen.

Schwanzpfeffer, s. Cubeben.

Schwarze Seife, s. Seife.

Scharzkupfer, s. Kupfer.

Schwarzpappel, Albernbaum, (Populus nigra L.), franz. le peuplier noir. Diese Baumart liebt vorzüglich einen grusigen, mit guter Lauberde vermischten Boden, der von vorbeifließenden Bächen und Strömen feucht erhalten wird; trockene und harte Plätze sind ihm zuwider. Die Stammrinde dieser hohen und ansehnlichen Bäume ist glatt, aschgrau von Farbe, wird aber mit der Zeit rauh und dunkel. Die Blätter, welche auf langen gelben Stielen wechselsweise stehen, bilden beinahe ein Dreieck, welches hinterwärts mehr gerundet ist, und vorwärts in eine lange Spitze ausläuft. Der Rand ist rundlich gezähnt, die beiden Flächen sind glatt, die obere besonders glänzend, und auf der

untern der Länge nach mit einer erhabenen Rippe, und blaßgrün. Die Blüthe sowohl dieses, als auch aller übrigen Pappelbäume, steht auf zwei von einander abgesonderten Stämmen, wovon der eine lauter männliche befruchtende, der andere aber lauter weibliche fruchttragende, weißröthliche Kätzchen im März oder April hervorbringt, welche letztere schon beim Ausbruch der Blätter oder doch kurz nachher ihren wolligen Samen abfliegen lassen. Aus eben dieser Wolle hat D. Schäfer Papier, und mit Versetzung ordentlicher Baumwolle, gestrickte und gewürkte Zeuge, wie auch Hüte zu Stande gebracht. Aus den frischen Blüthknospen, die mit einem wohlriechenden Balsam überzogen sind, läßt sich eine schmerzlindernde Salbe, u. durch gehörige Handgriffe eine Wachsseife verfertigen. Das Mark dieser Stämme gebrauchen die Nordländer statt des Korks zu Stöpseln der Flaschen. Mit der Rinde erhalten die Fischer in Schweden ihre Netze schwimmend. Die aus der Wurzel treibenden Sprossen, ingleichem die abgeschnittenen Aeste, geben ein nützliches Reisig zu Faschinen beim Wasserbaue ab. Ausserdem läßt sich das Holz durch geschicktes Einbeizen dem ausländischen Ebenholze vollkommen ähnlich machen. Durch weiter nichts, als nur durch die größere Leichtigkeit, kann man es hernach von jenem unterscheiden, und diese Leichtigkeit selbst ist ein Vortheil.

Das Wachsthum dieser Bäume geht übrigens so schnell von statten, daß sie im vierten Jahre schon eine Höhe von 20 Fuß erreichen. In dieser Rücksicht schon sind sie überall da, wo es auf einen schnellen Wuchs und schöne Verzierung nicht weniger auf den ökonomischen Gebrauch ankömmt, zu empfehlen.

Schwarzdorn, s. Schlehen.

Schwarze Kreide, s. Kreide.

Schwarzholz, s. Sumach.

Schwarzkümmel, s. Karbey.

Schwarzwälder Uhren, siehe hölzerne Uhren.

Schwarzwurzel, Wallwurzel, Schmeer- oder Schmalzwurz, Schanzwurz, Beinbruch, Beinwell, (Radix Consolidae majoris, oder Radix Symphyti), fr. la grande consoude, eine schwarze oder dunkelbraune, lange, fleischigte, daumensstarke, innerlich weißliche Wurzel ohne Geruch, und von einem schleimig-kleistrigen oder schmierigen Geschmack. Die Pflanze, von welcher sie genommen wird, ist einheimisch, und zugleich eines der allergemeinsten Staudengewächse in Europa. Sie bringt ihre rothblauen, weissen, gelblichen, auch bunten Blumen im Frühling, und hat ihren Stand an feuchten Orten, von den Sümpfen an bis auf die höhern Wiesen, und von da bis zwischen den hohen Gebirgen, im Schlammgrunde, und in lockerer guter Erde, an den Dämmen um den Wiesen, Feldgräben, Dörfer und Landstraßen, wo sie recht starke Wurzelstöcke macht. Die Wurzel ist ehedem sehr stark innerlich gebraucht worden; der Verbrauch hat aber abgenommen, seitdem die geschicktesten unter den neuern Aerzten beobachtet haben, daß das zähe kleistrige Wesen, welches in dieser Wurzel enthalten ist, keineswegs bis zum Blute durch die feinsten Oeffnungen dringen könne, sondern sich in dem Speisekanal anhänge, darin verweile, und starke Blähungen mache.

Dagegen wird sie, ihrer erweichenden, mäßigenden und lindernden Kräfte wegen, noch stark äusserlich gebraucht.

Beim Fabrikwesen findet besonders der Gebrauch des saturirten Dekoktes der Wurzel bei Zubereitung der Karmesinlacke nach Hellots Vorschrift, so wie des Wurzelkleisters bei Bearbeitung der Wolle, statt.

Schwefel, (Sulphur), franz. le soufre, ein bekannter mineralischer Körper, von eigenthümlicher blaßgelber Farbe, der geruchlos ist, leicht Feuer fängt, wo er dann eine blaue Flamme gibt, und sich ganz und gar im Feuer verzehrt. Man findet zwar viel gewachsenen oder gediegenene Schwefel, (Sulphur nativum), in der Erde, er ist aber nur selten ganz rein, sondern fast immer mit erdigten, steinigten und andern frembartigen Theilen vermischt, daher er gewöhnlich erst durch die Kunst gereinigt und geläutert werden muß. Den meisten Schwefel liefern England, Holland, Ungarn, Böhmen, Sizilien, Is-

land, Marseille, Goslar, Lüttich, der Kirchenstaat, Toskana, und noch einige andere Gegenden. Der gemeine Schwefel kommt in Kuchen oder Broden, (die schlechteste Gattung), od. in dicken Röhren, fr. Canons, (welches die Mittelsorte ist), oder auch in feinen plattrunden Stücken zum Handel. Er muß schön gelb von Farbe und glänzend aussehen, sich leicht brechen lassen, und über dem Feuer zergehen. Will man den Schwefel zu verschiedenen chemischen Arbeiten gebrauchen, z. E. den Schwefelgeist abziehen, so nimmt man dazu vorzüglich solchen, der ins Grünlichte fällt, weil dieser mehr vitriolische Theile in sich hält. Hingegen die Färber, Pulvermacher und andere nehmen lieber den citronengelben.

Der Rammelsberger oder Goslarsche Schwefel wird bei der Röstung der Bleyerze gefangen, nachher in Pfannen geläutert, in Fässer geschlagen, und zum Verkauf aufgehoben. Es gibt dreierlei Sorten davon, nämlich den kleinen, großen, und Tubbenschwefel, die auch in Ansehung ihrer Form von einander abweichen, aber doch sowohl ihrer innern Güte, als auch dem Preise nach, wenig unterschieden sind, indem der Centner des kleinen oder feinen Schwefels nur um 3 Mariengroschen höher verkauft wird, als die beiden andern Sorten. Der Preis dieser Waare ist dort auf der Stelle 5 Rthlr. der Centner von 112 Pfund.

In Sachsen findet man Schwefel in fester und flüßiger Gestalt an vielen Orten; z. E. um Schwarzenberg, Geyer, Marienberg, Johanngeorgenstadt, Annaberg, Freyberg, Schneeberg, Schmiedeberg, Düben, und Eckartsberge, wie auch bei Reichenbach im Vogtlande.

In Böhmen, auf der Herrschaft Nassaberg, befindet sich eine ansehnliche Schwefelhütte, wo dieses Produkt in Menge bereitet, und hernach weit und breit verfahren wird. Der da verfertigte Schwefel ist von sehr guter Art.

Die Verfertigung dieses Artikels geschieht durch Hülfe des Destillirens. Man thut die Schwefelmutter in eiserne oder steinerne Röhren oder Retorten, die man in eigens dazu bestimmten Oefen dergestalt ins Feuer bringt, daß der Schwefel, sobald er aus seiner Mutter herausschwitzt oder fließt, durch die abschüßig liegende Oeffnung dieser Röhren oder Retorten in die vorgelegten und zum Theil mit Wasser angefüllten Pfannen oder Vorlagen ablaufen kann; der rohe Schwefel hingegen wird, nachdem er aus den Vorlagen oder Pfannen, in die er bei der ersten Arbeit geflossen war, ausgeschlagen worden ist, in länglichten eisernen Retorten abermals, und zwar in einem besonders dazu gemachten Läuterofen, nach Art der gewöhnlichen Destillirung übergetrieben, wodurch er sich dann von aller bei sich gehabten Unreinigkeit läutert. Hierauf wird er aus der Vorlage in besondere Gießtöpfe abgezapft, oder, wenn die Vorlage nicht so gemacht ist, daß dieß Abzapfen geschehen kann, in großen eisernen Pfannen umgeschmolzen, u. sodann aus diesen Gießtöpfen oder eisernen Pfannen in gewisse besonders dazu eingerichtete eiserne Formen gegossen.

Die Güte des geläuterten Schwefels legt sich dadurch zu Tage, daß er schön goldgelb aussehen, und im Bruch glänzend seyn muß. In Sizilien wird besonders in den Gegenden um Licata und dell'Ochio viel Schwefel gewonnen. Der letztere insonderheit hat eine schöne citronengelbe Farbe, und ist sehr gesucht. Dieses Bergprodukt hat die Regierung, so wie die übrigen Mineralien, die auf der Insel gewonnen werden, den Gebrüdern Della Marra in Pacht überlassen, und diese haben hiervon eine Niederlage zu Messina angelegt.

Der Römische Schwefel wird theils roh, theils raffinirt über Ankona und Livorno zum Handel gebracht. Man verkauft ihn in Livorno zu 1000 Pfund zu so und so viel Stück von Achten. Der raffinirte dieser Art ist 50 Proc. theurer, als die rohe Sorte. Der Schwefel aus dem Toskanischen fällt meistentheils blaß von Farbe, besonders der von Fonte a'Bagni, ob man ihn gleich zu Livorno Zolfo nero, oder schwarzen Schwefel nennt. Die Stufen sind bleyfarbig, gelbstreifig, schwer und hart wie Pech. Man stößt die Materie

in Stücken, schmelzt sie, und reinigt sie durch gehörige Handgriffe. Auch zu Pereta, Castel-nuovo di Valdi-Cecina und anderwärts sind ergiebige Schwefelhütten, welche ihre Waare meistens über Telamone ausführen. Hie und da gibt es auch schwefelhaltige Quellen, wo dieser häufig anschießt, so daß man ihn nachher in ganzen Stücken abnehmen kann. Der zu Marseille raffinirte Schwefel wird jetzt im Handel dem holländischen gleich geschätzt, seitdem die französischen Raffinirer mehr Fleiß auf die Verfertigung dieses Artikels verwenden. Die schlechteste Sorte ist die, welche im Handel Roßschwefel, (Sulphur caballinum) heißt. Diese ist in großen Stücken, und eigentlich der unreine Satz, welcher beim Raffiniren übrig bleibt, und vom reinern abgesondert wird. Dieser Satz wird mit Eisenschippen in gewisse Formen gegossen, und mit gelbem Schwefel überzogen. Er dient gegen die Räude der Pferde, und ähnliche Uebel solcher Thiere.

Am stärksten wird der Schwefel in den Pulvermühlen verbraucht. Auch bei den Chemikern, den Wollen- und Seidenfabrikanten findet er seine Anwendung. Diese letztern geben dem Garne und der Seide mit Hülfe des Schwefelrauchs die weisse Farbe. Der Schwefel, den die Apotheker anwenden wollen, wird noch mehrmals geläutert, damit er alle Unreinigkeit verliere.

Der Schwefel führt bei den Scheidekünstlern das Zeichen: ♃. Er wird als Arznei innerlich wider allerhand Brust- und Lungenbeschwernisse und dergleichen Uebel gebraucht. Auch äusserlich nimmt man ihn zu Pflastern, Salben, und macht davon allerhand Präparate.

Schwefelblüthe oder Schwefelblumen, (Flores sulphuris), machen den allerreinsten Schwefel aus, den man durch mehrmaliges Sublimiren erhält. Dieser wird häufig in England, Holland, zu Marseille, Rouen und Venedig verfertigt. Die Schwefelblüthe ist entweder in Broden, oder als ein feines Mehl. Jene Sorte muß in Formen, wie das Saftgrün, oder wenigstens in groben Stücken, dabei leicht, zerbrechlich, und eher weiß als gelb von Farbe seyn. Die Schwefelblüthe in Pulver hingegen muß recht fein und zart, dabei gelbweiß von Farbe, und angenehm von Geschmack seyn. Dieser Artikel wird bei Pfunden und in Kisten gehandelt, der gemeine oder Stangen- und Brodschwefel aber nach Centnern und in Tonnen.

Amerika liefert ein paar Arten Schwefel von vorzüglicher Güte zum Handel, aber doch nicht sehr häufig. Eine hiervon erhalten wir aus Quito; diese ist in glatten, glänzenden, goldgelben Stücken. Sie gibt, wenn man sie anzündet, eine ungemein schöne blaue u. überhaupt viel lebhaftere Farbe, als der gemeine Schwefel. Die andere kommt von der zu Frankreich gehörigen Insel Guadeloupe; auch diese Sorte ist in schönen und durchsichtigen Stücken.

Aus wohlgeläutertem Schwefel, verschiedenen Blumen und Gewürzen, macht man die Schwefellappchen, Schwefelspähne, od. den Weineinschlag, womit die Weine geschwefelt werden. In Thüringen, besonders zu Schmalkalden, wird der Schwefelgeist und Balsam häufig verfertigt, und von eigenen Leuten, die man Königseer nennt, und die auch noch andere Arzneien führen, zum Verkauf getragen.

Zu Hamburg wird der Goslar'sche Schwefel bei 100 Pfund contant in Kurant, mit 30 Pfund Tara auf die Tonne, und 1 Procent Gutgewicht gehandelt.

Zu Amsterdam handelt man den rohen Schwefel mit 2 Proc. Gutgewicht und 1 Procent Abzug für prompte Bezahlung. Beim Raffiniren werden 2 Procent für diese letztere gekürzt, und die eine und die andere Sorte wird netto Tara gehandelt.

Schwefelsäure, siehe Vitriolöl und Vitriolgeist.

Schwefelwurz, s. Haarstrang.

Schwein, (Sus scrofa), fr. le porc, le cochon, ein bekanntes vierfüßiges Thier, von welchem es sowohl eine wilde, als auch zahme Art gibt. Es liefert allerhand Dinge zum Handel. Schon die le-

bendigen zahmen Schweine geben für viele Länder und Gegenden einen wichtigen Handelszweig ab, z. E. für die Moldau und Wallachey, Bosnien, Ungarn, Polen, verschiedene Provinzen Frankreichs u. s. w. Die moldauischen Schweine werden, ihrer Größe wegen, allen andern vorgezogen. Man schätzt diejenigen am meisten, welche in den kotnar- und kigetschi'schen Eichenwäldern, die von großem Umfange sind, gemästet wurden. Ungarn liefert eine ungeheure Menge Schweine nach Oesterreich, Bayern, Franken, Mähren, Böhmen und Sachsen. Das Fleisch der ungarischen Schweine wird, wegen der guten Eichelmast, die in diesem Lande anzutreffen ist, gar sehr geschätzt. Slavonien führt viele Schweine von seiner Zucht durch Ungarn nach Deutschland, und durch Kroatien und Dalmatien ins Venetianische ꝛc., aus. Eben so liefert Böhmen viele tausend Stück Schweine auf die Märkte der benachbarten Länder. Polen, besonders Kleinpolen, das Krakauische, Sendomirische ꝛc. führen eine ausserordentliche Menge nach Schlesien, ins Brandenburgische, nach Sachsen u. s. w., aus. Syrmien hat eine sehr starke Schweinemastung, wozu es zum Theil das magere Vieh aus Servien und Bosnien holt. Die dasigen Schweine sind nach dem Farrenkraute, (Filix), sehr gierig, und werden davon sehr fett. Mit eingesalzenem Speck oder Schweinefleisch, das besonders von zahmen Schweinen erhalten wird, treibt man in den Seestädten, vorzüglich zu Kopenhagen, St. Petersburg, Amsterdam, Bergen, Hamburg, Stettin, Emden ꝛc., einen gar wichtigen Handel, indem diese Waare zur Verproviantirung der Schiffe häufig verbraucht wird. Nordamerika, besonders New-York, Pensiloanien, Virginien und Maryland liefern eine ausserordentliche Menge gesalzen und geräuchert Schweinefleisch, Schinken und Zungen zum Handel, die noch beliebter als die irländische Sorte sind. Das von Burlington schätzt man am meisten. Auch der Handel mit verschiedenen andern Dingen, die sowohl die zahmen, als auch die wilden Schweine abgeben, ist fast allenthalben von Belang. Hierunter rechnet man geräucherte Schinken, Seitenspeck, Zungen, Schweinsköpfe, Blut- Leber- sogenannte Mett- und Knackwürste, Schlackenwürste u. s. w.

Mit Schinken wird aus Westphalen, Pommern, der Moldau, dem Krakauischen, Magdeburgischen, aus Ostfriesland, dem Hollsteinischen u. s. w., wie auch von Bayonne in Gascogne und Nerac in Rouergue, ein wichtiger Handel nach der Fremde getrieben. Man sehe hierüber unter dem Artikel Schinken das Mehrere.

In Frankreich wird mit gesalzenen und geräucherten Schweinezungen aus Anjou und Maine ein starker Handel getrieben. Ein gleiches ist der Fall mit denen von Tours, Blois und Orleans. Touraine liefert gefüllte (Langues fourrées).

Mit Schweinefüßen, pieds à la sainte Ménéhoud, treibt man aus Champagne nach Paris, und weiter hin, einen ansehnlichen Handel. Diese sind so köstlich zubereitet, und so mürbe gekocht, daß sogar die Knochen mitgegessen werden können.

Mit dem Schmalze von den zahmen Schweinen wird nicht nur zum Gebrauch der Küche, sondern auch zur Medizin, und für Wollenmanufakturen, wo man diesen Artikel zum Einschmieren der Wolle anwendet, viel gehandelt. Auch die Parfumirer und Perrückenmacher gebrauchen es zur Verfertigung der Haarsalben und Pomaden, so wie die Seifensieder zu verschiedenen Seifen.

Ausser diesen sind im Handel auch noch die Häute zu bemerken. Diese werden nicht allein für die Buchbinder und Siebmacher zugerichtet, sondern es läßt sich auch ein gutes Schuhleder daraus verfertigen. Die Häute aber von den wilden Schweinen, auf welchen man die Borsten stehen läßt, werden von Sattlern und Täschnern, zum Ueberziehen der Koffer u. drgl., gebraucht.

Die Schweinebors ten, fr. soies de porc, kommen häufig zum Handel. Die meisten liefern Archangel, St. Petersburg, Riga, Königsberg, Danzig, Elbing, Breslau. Sie gehen in großer Menge nach England, Frankreich und

Italien. Sie dürfen nicht abgesotten, sondern müssen kalt ausgerissen werden, wenn sie gut zum Gebrauch seyn sollen. Die Bürstenbinder verarbeiten diesen Artikel zu allerhand Bürsten, Kehrbesen, groben Pinseln u. s. w. Die Schuster, Sattler, Riemer u. drgl. haben sie bei ihrem Nähen nöthig. Man erhält sie aus Rußland und Polen Fässerweise. Sie sind in Bündeln einer Faust dick, und werden hernach von den Bürstenbindern gehörig sortirt, und weit und breit verfahren. Man unterscheidet die sortirte Waare in holländische und englische Art, nach ihrer Zurichtung.

Die wilden Schweinsborsten, welche man ebenfalls am häufigsten aus Rußland, Polen und Litthauen erhält, kommen über Lübeck, Hamburg, Königsberg und Danzig zum Handel. Ein großer Theil davon geht nach Nürnberg, Frankfurt ꝛc., und wird da sortirt und in kleine Kistchen von Tannenholz eingepackt. Man nennt sie hernach Schachtelborsten, und verfährt sie weit und breit.

Zu Nürnberg gibt es eigene Borstenverleger, die den Borstenhandel im Grossen betreiben, indem sie die rohen, noch unausgesuchten Schweineborsten in großen Quantitäten bekommen, in und ausser ihren Häusern zu vielerlei Sorten nach ihrem verschiedenen Gebrauch sortiren lassen, hernach in kleine Bündel, nach der verschiedenen Länge und Feinheit der Borsten, binden, in Schachteln, auf denen das Zeichen steht, packen, und endlich in die weite Welt verschicken.

Endlich kommen auch noch von diesen Thieren zum Handel: die Zähne, der Schweinesprung und die Steine. Die erstern sind von wilden Schweinen; man faßt sie in Silber oder Metall, u. hängt sie den kleinen Kindern an. Der Schweinesprung ist nichts anders als die kleinen Knochen in den Hinterfüßen dieser Thiere, welche in der Medizin ihre Anwendung finden. Schweinssteine sind die auf beiden Seiten des Schweinskopfe befindlichen mürben Beinchen, die ebenfalls zu medizinischem Gebrauch dienen. Eine ähnliche Art ist der Lapis porcinus, Lapis Hystricis, Stachelschweinstein, oder Gallenstein von Malacca und Zeylon, wie auch der Lapis Hystricis spurius, der in dem Magen der Stachelschweine gefunden wird, und eine halbzollige, glatte und leichte Kugel vorstellt, im übrigen aber mit jenem nicht verwechselt werden muß. Der orientalische Schweinestein, welcher durch die Ostindienfahrer aus Zeylon u. Malacca zu uns gebracht wird, findet sich auch in Brasilien und in andern heissen Erdstrichen. Beide Sorten gehören unter die entbehrlichen Mittel in der Medizin, sind aber dennoch, weil Aberglaube und Eigennutz sie empfehlen, in Indien und anderswärts gesucht, und werden in hohem Preise gehalten. Der von Malacca, den man für den kräftigsten hält, und der auch höher im Preise steht, ist dem zeylonischen an der bald völlig runden, bald etwas eyförmigen, auf beiden Seiten etwas plattgedrückten Gestalt gleich. Beide haben keinen Geruch, aber der Geschmack ist bald erträglich bitter, bald recht durchdringend bitter und scharf. Die Größe ist verschieden, und das Gewicht bald 1 Loth, bald 5 Quentchen, oder etwas mehr. Die Farbe gleicht dem Horne, und fällt auf ein vermischtes Rothbraun. Die äussere Fläche des malacciſchen Steins ist glänzend, und läßt sich, wenn er naß gemacht wird, etwas klebrig seifenartig anfühlen. Der Zeylonsche Stein ist etwas größer, dichter und schwerer. Er beträgt 1 1/2, 2 bis 2 1/2 Loth im Gewicht, hat eine etwas schuppige Oberfläche, dabei das Ansehen, die Farbe, und etwas weiche, schmierige Konsistenz eines schwärzlichen, eingetrockneten Saftes, klebt an den Fingern, und macht sie eben so bitter, als das Wasser, worein man ihn eintunkt. Er wird hie und da in Gold eingefaßt, und an einer feinen Kette von eben diesem Metall befestigt, aufbewahrt, damit man ihn bequemer in Wein oder Wasser hängen, und wieder herausziehen könne, wenn er von seinem Gewichte nicht bald zu viel verlieren soll.

Schweinbrod, Saubrod, (Arthanita, Panis porcinus, Cyclamen), fr. le pain de pourceau, eine dicke, runde und fleischigte Wurzel, auswendig schwärzlicht, inwendig weiß,

dabei von scharfem, und wenn sie noch frisch ist, von recht brennendem Geschmack. Diese Wurzel wird unter die stärksten Purganzen gerechnet, und daher nur äusserlich gebraucht.

Schweizerkäse, fr. le fromage de Suisse, sind vortreffliche Sorten Käse, die in verschiedenen Gegenden der Schweiz verfertigt, und weit und breit verhandelt werden. Von diesen findet man im Kanton Solothurn den Geis- oder Ziegenkäse von der Größe unserer Schafkäse; im Kanton Glaris den schabziger oder grünen Käse in Formen von etwa 9 Pfund schwer: in den Gegenden an der Saane, den Saaner Käse, 22 bis 24 Pfund schwer; den Emmenthaler in Formen von 40, 60, auch wohl 100 Pf. im Gewicht.

Unter den großäugigen, welche vorzüglich unter dem Namen Schweizer-Käse, in fremde Länder verfahren werden, sind die vornehmsten: der berühmte Grierzer oder Gruyereskäse, aus dem Freyburger Kanton; der Urseler Käse, im Urseler Thal am Gotthard; der Münstertaler im Bisthum Basel; und der Gerkäse aus dem Gerlande. Von dem Saaner und Grierzer Käse werden jährlich gegen 30000 Centner über Genf nach Frankreich ausgeführt. Endlich sind noch zu bemerken: der grüne Kräuterkäse, und der von Travers; s. auch Käse.

Schweizer Leinen, eine geblümte Leinwand, welche hie und da in Westphalen, besonders zu Bielefeld gewebt wird, und ihren Namen daher hat, weil sie eine Nachahmung der schweizerischen Leinweberei ist.

Schweizer Weine, sind gute Sorten weisser und rother Weine, die in vielen Gegenden Deutschlands Absatz finden. Die berühmtesten im sogenannten neuen Lande (Païs de Vaud), oder dem französischen Theile des Berner Kantons, sind die von La Vaux oder La Cote. Das letztere ist ein vier Meilen langes Weingebirge, längs der Leman oder Genfersee's gelegen. La Vaux heißt ein anderer Bezirk von Weinbergen, der vom See eingeschlossen, und ungefähr eben so groß ist, wie jener, aber ungleich mehr Wein gibt. Der Wein aus La Vaux steigt zwar zu Kopfe, hat aber einen süßern und angenehmern Geschmack, auch mehr Geist, als der andere. Der Cotewein hingegen ist gesünder, und verträgt auch den Transport besser. Von beiden Sorten ist die weiße Art von Natur hitziger und dauerhafter als die rothe, und je älter dieser Wein wird, desto mehr veredelt er sich. Man kann ihn, wenn er auf Bouteillen gezogen worden ist, wohl 30 Jahre, und länger im besten Stande erhalten. Die Weine vom dasigen Gewächse werden in Menge nach Frankreich, Holland, England, Schwaben u. s. w. ausgeführt. Die Distrikte, wo die besten La Vaux-Weine fallen, sind Cully, Riez, Epaisses und Dezaley; diese liefern weisse Sorten. Treytorens und St. Saphorin sind hingegen diejenigen, wo man die besten rothen gewinnt. Die vorzüglichsten unter den Weingegenden von La Cote sind Tartegnins, Mont und Fechy. Die Aerzte empfehlen den Paleyre, in der Gegend von Lausanne, welcher, wenn er alt ist, sehr gesund seyn soll; wie er denn auch überhaupt für einen guten Tischwein gehalten wird. Ausser den vorgedachten Gewächsen schätzt man auch noch im neuen Lande die Weine, welche zu Montraux und Yvorne gebauet werden.

In der Grafschaft Neuburg fällt beim Dorf Cortaillod ein vortrefflicher Wein, den die Ausländer dem besten Burgunder und Champagner noch vorziehen. Das Walliserland hat Weinberge von Brieg bis nach St. Maurice, wo herrlicher Muskateller gezeugt wird, der weit und breit gesucht ist. Man unterscheidet ihn in zweierlei Sorten, von welchen die eine Coquempin, und die andere Vin de la Marque genannt wird. Auch der Martinacher, der am Fuße des St. Bernhardsberges fällt, ist wegen seiner Stärke und seines Feuers berümt.

Nicht weniger sind die Valtliner und Clevener im Rufe. Man verfertigt da unter andern einen süßen Wein, der fast so stark wie Brantwein ist, und einen aromatischen Geschmack hat. Dieser ist schon zu der Römer Zeiten beliebt gewesen.

Digitized by Google

Die Neuburger weissen und rothen Weine, namentlich die aus dem Stadtgebiet von Favarge, Boudry u. St. Aubin, sind gleichfalls im Rufe.

Die Weine aus dem Zürcher Kanton sind zwar meistens etwas herbe, aber sie lassen sich 20, 30, auch wohl mehr Jahre auf dem Lager halten, ohne zu verderben. Je länger man sie liegen läßt, desto milder von Geschmack werden sie.

Der rothe Laufener Wein wird nicht allein hier und dort in der Schweiz abgesetzt, sondern auch nach Schwaben ausgeführt.

Endlich rechnet man auch noch unter die vorzüglichen Schweizerweine: den Reifthaler, im Berner Kanton, und den Locarner, aus Luggarus, eine der vier Landvogteien in Italien.

Die Oerter, woher der deutsche Weinhändler gelegentlich nach seiner Lage schweizerische Weine beziehen kann, sind entweder Genf, Neuburg od. Neuschatell, Basel und St. Gallen.

Vom Maaße des Berner Kantons hat ein sogenanntes Landfaß 6 Saum, 24 Eymer, oder 600 Berner Maas.

Ein Faß schlechtweg, 4 Saum, 16 Eymer, oder 400 Maas.

1 Eymer, 25 Berner Maas.

Das Bernerische Maas hält an räumlichem Inhalt 115 Bernerische Kubikzoll, und es vergleichen sich hiernach 13 Bernerische Maas mit 6 Hamburger Stübchen.

Zu Basel hat das Weinmaas folgende Eintheilung:

Ein Saum hat 3 Ohm, 96 Pott alt Maas, oder 120 Pott neu Maas.

Ein Ohm 32 Pott alt Maas, und 40 Pott neu Maas.

Der Ohm ist 2522 französische Kubikzoll groß, so daß sich vergleichen: 13 Pott neu Maas, mit 18 Hamburger Quartier.

Scillae, s. Meerzwiebeln.

Scinci marini, s. Stinci.

Sciurus, s. Eichhorn.

Scolino, in Italien, dasselbe Zeug, das anderwärts Lustrin heißt.

Scolopendrium, s. Hirschzunge.

Scolopendrium verum, siehe Milzkraut.

Scolymus, s. Artischocken.

Scomber, s. Mackrele.

Scomiglia, in Italien, eine Art Taffet.

Scoparia, s. Genster.

Scopa Regia, s. Mausdorn.

Scopartium, s. Genster.

Scordienkraut, Wasserknoblauch, Wasserbathennich, Wassergamander, Knoblauchsgamander, (Scordium, Teucrium Scordium, Chamaedrys palustris, Trissago sive Trixago palustris, Mithridaticum verum), franz. Scordie, la germandre aquatique, ein sehr gemeines Heilkraut, das in vielen von Deutschlands Provinzen wild wächst, und für die Apotheken gesammelt wird. Seine natürlichen Standörter sind die niedrigen Wiesen, die Sümpfe u. Stellen, wo die Wasser austreten, an den Ufern und in schattigen, buschigen Elsbrüchen, sowie auch die Gräben an den Dämmen solcher Gegenden selbst, wo das Kraut bald schattig, bald frei, oder auch zwischen dem Riedgrase und andern Sumpfgewächsen steht, und daher bald blaßgrün, und in Morasterde geil getrieben, lang, ästig, 1 1/2 Fuß hoch, mit wenigen oder auch gar keinen Blumen gefunden wird, bald kürzer und gedrungener, dunkelgrüner, mit schönen rothblauen Blumen, oder auch ganz niedrigästig und schwach zum Vorschein kommt.

Verpflanzt man es aber in die Gärten, so wird es groß, dunkelbraun von Farbe, und gleicht in der übermäßigen Vermehrungsart der Wassermünze und dem Poley. Das Kraut treibt überall häufige Keime aus den Hauptstöcken, die sich sehr verlängern, und anfangs junge, aufrechtstehende, einfache Stengel treiben, bis sie sich endlich durch Nebenzweige stark vermehren, und zur Blüthezeit bis auf die Spitze strecken müssen. Die Blumen sind lippenförmig und blauroth, die Stengel rauh und gerade, die Blätter länglich- und eyrund, am Rande gekerbt und weich, und zuweilen sehr breit. Für die Apotheken sammelt man das ganze Kraut, wenn es in den Sommermonaten in der Blüthe steht, auch früher oder später, ohne dieselbe; zuweilen wohl gar noch im September. Es wird mit Recht unter die besten Heil-

kräuter gezählt, und von praktischen Aerzten in vielen Fällen mit Nutzen verschrieben.

Scorpion, (Scorpio), franz. le scorpion, ein achtbeinigtes Insekt mit zwei Armen oder Scheeren, und einer harten vergliederten Haut, nach Art der Krebse. Das Thier führt an dem letzten Ringe seines Schwanzes einen krummen Stachel, den es in die Menschen u. Thiere, auf welche es zu kriecht, einschlägt, und sie damit verwundet. Nach der Meinung vieler sowohl unter den ältern als auch unter den neuern Naturkundigen und Aerzten, sollen die Scorpionenstiche giftig seyn. Dagegen wollen andere Gelehrte unter den neuern, unter andern Mauvertuis, Garcin u mehrere Männer von Gewicht, beobachtet haben, daß sie nicht giftig sind. Man möchte fragen: wem nun das Publikum glauben, oder woran es sich halten soll? Indessen wäre der Punkt immer wichtig genug, daß man ihn schon längst hätte entscheiden sollen.

Das Thier ist übrigens, besonders in warmen Ländern, sehr gemein. Italien, Spanien, die Provence und Languedok sind sehr damit geplagt, so auch die Gegenden um das Kap der guten Hoffnung, und andere mehr. Der Scorpion hält sich am liebsten an warmen, feuchten und schattigten Orten, in Ritzen der Gemäuer und Felsen, in Kammern und Kellern unter Steinen, die auf der Erde liegen, auf. Der Stich von diesem Thiere wird am besten mit Scorpionöl geheilt. Nach Andern heilt dieser auch ohne Gebrauch eines Mittels nach kurzer Zeit von selbst. Die italienischen und französischen Scorpione sind übrigens klein, und weiß von Farbe; hingegen die aus Ostindien, Afrika und Amerika schwarz, blaulichtroth, und alle viel größer, als die in südlichen Gegenden von Europa.

Die Apotheken führen sowohl das einfache, als auch ein zusammengesetztes Scorpionöl. Es kommt aus Italien über Venedig ein solches Oel in kleinen länglichen Gläsern, worin noch der Scorpion sich befindet, zum Handel. Es wird blos äusserlich wider Harnverstopfung, Steinschmerzen ꝛc. angewandt.

Scorpioides, s. Raupenklee.

Scorpionkraut, siehe Raupenklee.

Scorzoner, Schlangenmord, Haberwurz, (Scorzonera), fr. la scorsonère, salsifis noir, salsifis d'Espagne, ist ein Heilkraut, dessen Saft weiß wie Milch aussieht, u. dabei bitter schmeckt. Die wilden Arten, z. B. die mit dem schmalen und gekerbten Blatte, taugen zu nichts; aber die breitblätterigte, welche in Gärten gezeugt wird, dient zur Medizin. Die Wurzel ist daumensdick, etwa einer halben Elle lang, von aussen schwarz, inwendig aber mit einem weissen Safte angefüllt. Von dieser Wurzel haben die Apotheken unterschiedliche Zubereitungen; auch wird sie eingemacht.

Scorzonera sylvestris, s. Bocksbart.

Scots, s. Escots.

Scrophularia, s. Braunwurz.

Scrophularia media, s. Fettehenne.

Scrophularia minor, s. Schöllkraut.

Sebesten, s. Brustbeer.

Sebum, s. Talg.

Secale, s. Roggen.

Secondo sangue, s. Korallen.

Secreton, ein weisser mittelfeiner Katun, den die Franzosen von Pondichery zum Verkauf bringen. Er liegt 5/6 des Pariser Stabs breit, und 16 lang.

Sect, nennt der deutsche Weinhändler gewisse Sorten starker spanischer Weine, besonders den Xeres, oder Xereser, einen weissen magenstärkenden, etwas bittern Wein, der in Sevilla gebauet wird; ferner den Peralta, oder sogenannten spanischen Sect, ebenfalls einen starken weissen Wein; sowie auch den Mallaga- Canarien- und Palmsect. Die beiden letztern sind, nebst dem Peralta, die süßesten und lieblichsten von Geschmack. Der Mallaga ist stärker und feuriger. Sie werden insgesammt nach Botta von 40 Arobas verkauft. Die Städte Cadix, Mallaga, Duinkirchen, Amsterdam und Hamburg treiben mit diesen Sorten einen wichtigen Handel nach verschiedenen Gegengen. Ein Boot solcher Weine hält gewöhnlich 130 hamburger Stübchen. In Schiffsladungen rechnet man 4 Boot auf eine Last.

Securidaca, s. Beilkraut.

Sedanoise, im französisch. Buchhandel dasselbe, was Parisienne bedeutet, nämlich die kleinste Art von Druck.

Sedansche Tücher, fr. draps de Sédan, sind ganz feine französische Tücher, die zu Sedan in Champagne gewebt und zugerichtet, und hernach fast in alle Theile der Welt ausgeführt werden. Man webt sie von achterlei Sorten, nämlich sogenannte première et deuxieme qualité, welche 1 1/3 Aune breit sind; dergleichen 5/4 breite; dergleichen Entresins genannt, ebenfalls 5/4 breit; endlich 7/6 und 9/8 breite Tücher.

Alle diese, ohne Ausnahme, sind, ihrer Feine, Geschmeidigkeit, Kernhaftigkeit und dauerhaften Farbe wegen, in der ganzen Welt berühmt. Die vornehmsten Couleuren bestehen in Scharlach- und Purpurroth, Karmesin, Violett, Blau, Grün, Chamois- oder Rehfarben, Rußfarben und Schwarz. Die schwarzen Pagnonstücher übertreffen alles, was man in dieser Art anderswo verfertigen mag. Ein beträchtlicher Theil von den schwarzen, blauen und scharlachrothen Tüchern geht sogar nach England. Nur etwa ein Drittel des Ganzen wird in Frankreich selbst verbraucht; den Ueberrest ziehen die vereinigten Niederlande, Deutschland, das nördliche Europa, die Schweiz, Italien und die französischen Inseln in Amerika an sich. In Ansehung der Feine unterscheidet man die sedanschen Tücher in dreierlei Hauptsorten, von welchen die erste und beste aus lauter feiner Segoviawolle ohne Zusatz einer andern Sorte, gewebt wird. Bei den zweiten nimmt man Seguença, Segovia mit Albarazina und Soria vermischt; und zu der dritten mittel- und mittelfeine Sorten spanischer Wolle.

Der Bleystempel bei der feinen Sorte hatte vormals auf der einen Seite das Brustbild des Königs mit den Worten: Louis XVI. restaurateur des arts et du commerce, und auf der andern das Wappen der Stadt Sedan und um denselben die Umschrift: Draperie royale de Sédan.

Das Bley der feinen Tücherſorte führt auf der einen Seite das Stadt-Wappen, und auf der andern die Worte: Draps séconds de Sédan.

Das Bley der dritten Sorte ist völlig jenem gleich, nur ist auf der andern Seite zu lesen: Draps de la troisième Sorte de Sédan.

Sedum, s. Hauslauch.

Sedum minus, s. Mauerpfeffer.

Seeaal, s. Murene oder Meeraal.

Seeblumen- oder Seeblumenwurzel, (Radix Nymphaeae), fr. Nénufar blanc. Diese Wurzel wird von zwei verschiedenen Gattungen Pflanzen gesammelt, von welchen die eine in der Botanik Nymphaea lutea, Nenuphar luteum, gelbe Seeblume, gelbe Wassernymphe, Nixblume, oder Kanne, genannt wird; die zweite aber, Nymphaea alba, weisse Wassernymphe, weisse Seerose, Tulpe oder Lilie, weisse Kanne. Beide Arten sind in Deutschland einheimisch, und wachsen im Brandenburgischen, in Pommern, Ost- und Westpreussen, Großpolen und der Niederlausitz, in vielen Gegenden sehr häufig. Man findet sie da in den Vorwässern und Buchten großer Ströme, um den Inseln, in den Landseen und stehenden Wässern, Teichen, Sümpfen und Gräben von verschiedener auch wohl beträchtlicher Tiefe, theils in einem sehr sandigen Grunde, theils auch im unreinen, morastigen und leimigen Boden. In diesem streichen ihre armsdicken und langen Wurzeln ganz waagerecht, und bringen im Junius oder Julius ihre Blumen einzeln auf langen, glatten, einfachen, einblätterigten und einblüthigen Stielen, die mit einem starken sehr schwammigen oder röhrigen Mark versehen sind. Die großen, fleischigen Samenknöpfe von dieser Pflanze reifen im Herbst. Die Wurzel wird, wohl getrocknet, zur Arznei gebraucht. Wenn man sie im Herbst frisch getrocknet hat, so ist sie zwar äusserlich gelb oder gelbbraun, mit einer zähen Schale überzogen, inwendig aber blaß oder weiß, fleischig und derb, jedoch immer schwammig genug. Sie muß, so bald man sie aus dem Wasser genommen hat, von den

Fasern gereinigt, und in lange Stücke oder Scheiben geschnitten, nicht aber am Ufer aufgelesen werden, wo sie zuweilen in freier Luft und Sonne schon einige Zeit gelegen hat, und bereits in eine weinhafte Gährung gekommen ist, die sich durch den Geruch verräth. Man muß sie auch nicht zu jung sammeln, oder zu geschwind und zu scharf trocknen, indem sie ohnehin über drei Viertheile zusammen schrumpft; eben so wenig taugt die aus faulen Sümpfen, sondern man muß sie aus reinem Wasser nehmen. Ihre Sammlungszeit ist der Herbst, wenn die Fischer die Wasser von dem Unkraute, welches sie in der übrigen Jahrszeit, der Laiche und Brut halber, stehen lassen, zu reinigen, und die Wurzeln mit Grundsicheln und Grundhaken loszureissen pflegen. Die Wurzel ist ohne Geruch, der Geschmack recht erdhaft herbe, und hintennach etwas bitterlich. Sie äussert ihre medizinischen Kräfte darin, daß sie gelinde reinigt, stärkt, und anhält.

See-Einhorn, Narwal, (Monoceros, Unicornu marinum), fr. la licorne de mer, eine Art Wallfisch, welche besonders im Eismeer um Grönland angetroffen wird. Sie sind von dem Wallroß nur wenig unterschieden. Der Fisch wird 20 bis 30 Ellen lang, und 10 bis 12 Ellen dick. Sein Körper enthält eine Menge Speck, woraus man Thran brennt, der aber gar sehr stinkt; s. auch Einhorn.

Seeheuschrecken, fr. Locustes marines, Seekrebse, die besonders an den Küsten des spanischen Amerika in großer Menge gefangen werden. Man schneidet ihnen die Schwänze ab, trocknet sie hernach, und bringt sie zum Handel. Sie sind etwa 1 Fuß lang, und ein paar Zoll dick, geben auch eine gute und nahrhafte Speise ab.

Seehund, Seekalb, (Phoca cauina), fr. le chien de mer, ist ein Säugthier, das an den Küsten des Eismeeres, in Grönland u. s. w., häufig angetroffen wird. Manche unter den Schriftstellern vermengen diese Gattung mit dem Hay- oder Seewolfe, welches aber unterschiedene Arten sind. Man sehe unter ihren Artikeln, was sie betrifft. Das Seekalb oder der Seehund lebt sowohl im Wasser, als auf der Erde. Das Thier hat die Größe eines gewöhnlichen Kalbes, vier Füße, und, nach Verhältniß des Körpers, nur einen kleinen Kopf. Die Nasenlöcher sind wie die an unsern gewöhnlichen Kälbern. Die Haut ist dicht mit schwarzen und aschgrauen starren Haaren bedeckt, die sehr glänzend sind. Man richtet diese zu, und beschlägt Reisekoffer, Pferdezeug u. dergl., damit. Der Seehund lebt von Fischen, Kraut und Fleisch. Er wird in der See gefischt, und auch auf dem Lande gefangen. Im letztern Falle nimmt man besonders die Gelegenheit wahr, wenn die Thiere eingeschlafen sind. Man beschleicht sie dann und tödtet sie durch Schläge auf die Schwänze, von welchen sie gar bald hinzufallen pflegen. Zur See fängt man sie mit Harpunen. Die größten von diesen Thieren sind nicht über 8 oder 9 Fuß lang; die gewöhnlichen nur 5 bis 6. Man sucht sie nur wegen ihrer Häute, und wegen ihres Specks. Den letztern preßt man, oder brennt ihn, und macht davon Thran, der unter allen andern Sorten dieser Waare am meisten geschätzt wird. Die Fischer haben bemerkt, daß gerade die Gegenden, wo sich die Seehunde am häufigsten aufhalten, von den Wallfischen wenig besucht werden, welches vermuthlich daher rührt, weil beide Thierarten einerlei Nahrung suchen, und die Wallfische natürlich da wenig finden würden, wo die Seehunde, die bekanntlich in großen Heerden sich versammeln, schon alles aufgezehrt haben.

Seekrabben, fr. le microcosme, monstre de mer, sind Wasserthiere, mit gegliederten Schaalen, über dem Leibe, doch ohne Scheeren, worin eigentlich ihr Unterschied zwischen den Krebsen besteht. Sie werden an den englischen, holländischen und seeländischen Küsten in großer Menge gefangen, abgekocht, und so verfahren. Man bringt ihrer eine Menge nach den Seestädten zum Verkauf. Eine Gattung kleiner Seekrabben kommt auch marinirt von den Küsten am mittelländischen Meere zum Handel. Die Badschuer am östlichen Eingange in die Meerenge von Malakka

fangen häufig kleine Krabben, waschen solche in Seewasser recht rein, und legen sie hernach an die heisse Sonne. So getrocknet werden sie hierauf im Mörser mit einer starkriechenden Materie zu einem Teige gestampft, der Blatschong heißt, und in ganz Indien sehr beliebt ist.

Seekrebse, s. Krebs.

Seekuh, Lamentin, (Trichaeus Manatus), fr. la vache ou le boeuf marine, ein Seethier, das am Senegalstrome, am Gambia, an den philippinischen Inseln, und in mehreren andern Gegenden häufig angetroffen wird. Auf den Philippinen heißt diese Art Pece Mulier. Die Seekuh ist ein Säugthier, gemeiniglich 16 bis 18 Fuß lang, und 6 bis 8 Fuß dick. Sie hält 12 bis 15 Centner im Gewicht. Der Name Manati, oder Thier mit Händen, hat sowohl Reisebeschreiber als Schriftsteller verleitet, dem Thiere Aerme und Hände anzudichten. Die sogenannten Hände sind aber eigentlich nichts, als ein paar Flügel, dicht an den Ohren befindlich, deren sich das Weibchen besonders zum Forttragen ihrer Jungen bedient. Die Seekühe kommen übrigens nicht so aufs Land, wie das Seepferd und andere Arten. Aber sie lieben doch frisches Wasser, weswegen man sie selten weit von den Küsten sieht. Wenn sie bisweilen mit dem Kopfe über dem Wasser einschlafen, so werfen die Fischer mit Harpunen nach ihnen, und ziehen sie, nachdem sie sich verblutet haben, aufs Land. Ihr Fleisch ist zart, und läßt sich gut essen. Sie haben längs dem Leibe 4 bis 5 Finger dickes Fett sitzen, das gar wohl die Stelle des Schweinefetts vertreten kann. Aus diesem und gewissen Theilen der Eingeweide, die man zusammenschmelzt, wird vortreffliches Schmalz gemacht, das sich lange hält, und gut zu gebrauchen ist. Die Häute von diesen Thieren geben, wenn sie die gehörige Gahre bekommen haben, ein gutes Leder ab. Im Kopfe der Seekuh findet man gewisse weisse Steine, denen manche Leute in verschiedenen Fällen große Heilkräfte zutrauen. Diese Steine, (lapides Manati), sind länglichrund, weiß wie Elfenbein, in der Größe eines kleinen Spielballs, dabei ohne Geruch und ohne Geschmack. Man bringt sie aus Afrika und von den Philippinen. Sie werden auch in den Apotheken Os aurium balenae genannt, und sind eigentlich der steinharte Theil des Gehörknochens von diesem Thiere. Man gebraucht sie innerlich und äusserlich wider Steinschmerzen, Nieren- und Lendenweh, Kolik u. dgl.

Seelöwe, fr. le lion marine, ein Amphibium, das an den Küsten von Amerika häufig anzutreffen ist. Es gleicht etwas dem Seekalbe, und hat zwischen 10 und 15 Fuß im Umfange. Seine Haut ist nicht schuppigt, sondern mit hellgelben kurzen Haaren bedeckt. Es hat gleichsam zwei Hände, eigentlich knorplichte Flossfedern, deren es sich zum Schwimmen und auch zum Gehen bedient. Man hat dem Thiere den Namen Seelöwe gegeben, wegen der Haare, die es am Halse trägt. Aus dem Speck desselben wird häufig Thran bereitet.

Seeotter, (Viverra Lutra L.), franz. la loutre du Bresil. Von diesem Thiere kommt weiter nichts, als das Fell zur Handlung. Sie werden besonders an der Kamschatkaküste gefangen. Das Seeotter-Rauchwerk wird bei den Chinesen, Japanern, und überhaupt an allen Höfen in Asien in hohem Werth gehalten.

Seerbands, sind ostindische Mousseline von verschiedenen Sorten im englisch-ostindischen Handel.

Seerhandconat, heißen ganz feine ostindische Nesseltücher, welche die Holländer von Decca oder Dacca holen, und zu den Kompagnieverkäufen bringen. Sie sind 2 Covidos breit, und 40 lang. Die Stücke gelten, nach Beschaffenheit ihrer Feine, 35 bis 40 fl. in holländischem Bankgeld.

Seewolf, Haysisch, (Squalus Carcharias), fr. le loup marin, loup de mer, ein sehr räuberisches und gefräßiges Amphibium, das in Island, im großen Weltmeer, in der mittelländischen See und anderwärts, angetroffen wird. Es ist oft 20 auch wohl mehr Fuß lang, und nach Verhältniß dick, auch über und über mit einer rauhen Haut bedeckt. Der Kopf ist groß und einem

Hundekopfe ähnlich, der Rachen lang, und auf jeder Seite mit drei Reihen spitziger ausgezackter Zähne versehen. Die Augen sind groß, rund und knorpelicht, der Schwanz 1 1/2 bis 2 Fuß lang. Weil die obere Kinnlade viel länger als die untere ist, so legt er sich, wenn er seinen Raub verschlingen will, auf den Rücken, und macht diese Bewegung mit solcher Behendigkeit, daß ihm schwerlich etwas entgehen kann. Aus seinem Speck und der Leber macht man Thran, der besonders über Kopenhagen häufig zum Handel gebracht wird. Man handelt diesen Tonnenweise; er ist fast eben so gut, als der Seehundsthran, daher er auch fast denselben Preis hat. An den Küsten von Chile und auf den Fernandezinseln tödten die Einwohner diese Thiere mit Stecken, ziehen ihnen die Felle ab, und machen davon Schwimmpolster. Diese sind aufgeblasen 5 bis 6 Fuß lang, und etwa 2 Fuß dick. Man bindet ihrer auch wohl mehrere aneinander. Mit diesen Polstern wagt sich der Indianer sogar ins Meer auf den Fischfang. Die Seewölfe von der größern Art halten bis auf 20 Centner im Gewicht. Die kleinern, welche tigerartige gefleckte Häute haben, sind schwerer zu fangen, als jene. Ihre Häute werden zum Ueberziehen der Reisekoffer gebraucht; man macht auch durchs Gerben Schuhleder daraus, welches, wenn es gehörig bearbeitet worden ist, dem Korduan nichts nachgibt.

Seesalz, s. Salz.

Seeweine, heißen die deutschen Weine in der Gegend des Bodensees.

Segelcallico, ist eine grobe starke Art Katun, die in Ostindien zu Segeltuch gebraucht wird.

Segeltuch, franz. toile à voile, englisch Sail-Cloth oder Duck, russisch Parussnoe Polotno, eine grobe, dichte und rohe Leinwand, welche zu Segeln der Schiffe und Fahrzeuge gebraucht wird. Man macht sie mehrentheils aus hanfenem Garn, zuweilen auch aus Heede- und Hanfgarn mit Flachs untermengt. Es wird dergleichen nicht nur in Rußland, England, Frankreich, Holland, den Niederlanden, sondern auch zu Hamburg, Lübeck, Bremen, und an einigen andern Orten Deutschlands verfertigt.

Das Lübsche Segeltuch liegt 6/4 breit, und ist in Stücken von 40 Ellen.

Rußlands Segeltücher gehen in erstaunlicher Menge über Archangel, Riga, St. Petersburg, Taganrock ꝛc., nach allen Gegenden der Welt. Petersburg allein führt 30 bis 40000 Stück Duck Raventuch und dergleichen Segeltücher nach England ein. Von russischen Segeltüchern geht das Meiste nach Amsterdam. Dieser Platz nimmt alle Jahre im Durchschnitt über 20000 Stück blos aus Petersburg. Beide Sorten werden nach Stück von 50 Arschinen gehandelt.

Raventuch wird in flächsenes und hanfenes, das Segeltuch aber in beste, mittlere und geringere Sorte unterschieden. Das Stück Raventuch gilt auf der Stelle 7 bis 7 1/2 Rubel; das beste Segeltuch 12 bis 14, die Mittelsorte 9 bis 10, die geringere aber 7 Rubel 50 Kopeken bis 8 Rubel. Man unterscheidet das russische Segeltuch auch nach den Oertern und Fabriken, wo es verfertigt wird. Z. E. die erste Sorte heißt die von Kantschekof und Terikof; die zweite die von Balascheff und Longinin; das Segeltuch aus den übrigen Fabriken des Reichs, macht die gemeine Sorte aus.

In England macht man viel Segeltuch (Duck) aus Hanf, welcher aus der Ostsee herzugeholt wird. Man sagt aber, daß das englische Segeltuch leichter als das russische verstocken soll, auch weniger biegsam ist. Es fällt schmäler als das russische, und wird besonders in Schottland gewebt. Die Stücke halten 36 Yards.

Frankreich liefert jetzt viel und gutes Segeltuch; das Meiste wird in Bretagne, Guyenne und der Picardie verfertigt. Abbeville schickt achterlei Sorten dieser Waare zum Handel, nämlich: Segeltücher, 23 Zoll breit. Dergleichen perroques, 19 bis 20 Zoll breit, auch à quatre fils doubles genannt. Dergleichen fin trait. Dergleichen gros trait pour Prélat. Dergleichen à quatre fils simples. Die meisten von den genannten Sorten sind in Stücken von 45 Aunes, u. werden zu Segeln der Kaufarthei-Schiffe gebraucht. In der Güte

sind sie etwas geringer, als die Segeltücher von Camaret und Beaufort. Fünf Achtel breite Vergis od. Trest, in Stücken von 50 Stab. Dergleichen 3/4 breite, und von gleicher Länge. Diese werden zu Vergi bei Abbeville gewebt. Man gebraucht sie zu Segeln der Fischerböte, Waarenlichter, Ever u. drgl., wie auch zu Windmühlenflügeln. — Auf die Segeltücher findet übrigens kein bon d'aunage statt.

Die Stadt Agen in Guyenne, an dem rechten Ufer der Garonne, 20 Meilen von Bourdeaux, liefert schöne Segeltücher, welche ihrer Dauer wegen in ganz Frankreich im Rufe sind. Es ist daselbst eine Segelmanufaktur, die über 100 Stühle im Gange hat.

Auch Rennes in Bretagne treibt einen wichtigen Handel mit Segeltüchern. Dieser Platz liefert folgende Sorten zum Handel.

Segeltücher von 36 Aufzuglängen. Dergleichen Quatrefils von 30. Sixfils à 4 brins. Quatrefils communs. Rondelettes fortes. Rondelettes fines. Courtes fortes. Courtes fines. Sogenannte Reformées, 21 Zoll breit. Sogenannte Cargaison en St. George etc.

Das holländische Segeltuch, wovon besonders Amsterdam und Rotterdam eine Menge ausführen, geht sehr häufig nach Amerika.

Gent und Cortryk in Flandern liefern häufig Segeltuch aus ihren Fabriken nach Spanien, Portugal und den Kolonieen dieser Staaten. Es ist halb aus Flachs und halb aus Heede gemacht, 1 bis 1 5/8 Ellen breit, und geht rob, wie andere Sorten Segeltücher zum Handel. Es ist besonders zu Segeln kleiner Fahrzeuge dienlich.

Die Stadt Hamburg treibt mit verschiedenen einheimischen und auswärtigen Gattungen Segeltuchs einen Handel von Belang, besonders mit russischem, holländischem, und daselbst verfertigtem Raventuch. Man handelt diesen Artikel in Kurantgelde. Das russische Segeltuch gilt da gewöhnlich 26 bis 30 Mark, das holländische 48 bis 55, das hamburgische 38 bis 40; Raventuch aber 21 bis 22 Mark per Stück.

Auch Stettin und Emden in den preussischen Staaten zeichnen sich durch diese Manufaktur aus. Die erstere Stadt hat verschiedene sehr ansehnliche Segeltuchfabriken, die sehr gute und dauerhafte Waare liefern. Dieß ist auch der Fall mit Emden.

Ausser diesen Sorten liefern noch Ostindien, die philippinischen Inseln, und einige andere Gegenden der übrigen Welttheile, sehr viel Segeltuch. Von den philippinischen Inseln erhält die Handlung eine Gattung dieses Gewebes, die den Namen Ylocos führt, und in allen indischen Meeren gebraucht wird. Die bermudischen Inseln schicken eine große Menge dieser Waare nach Amerika.

Die Franzosen bringen aus Bengalen grobe weisse baumwollene Gewebe, die man schlechtweg toiles à voiles nennt, und die wieder häufig nach der afrikanischen Küste ausgeführt werden. Diese sind 3/8 bis 5/6 Pariser Stab breit, und 9 bis 10 Stab lang.

In Italien liefern besonders Triest und die Insel Maltha Segeltuch. Letzteres insonderheit wird seiner Güte und Vollkommenheit wegen allenthalben geschätzt.

Segovia, s. Segovianas.

Segoviaetamin, oder Segovienne, eine feine englische Serge von mellirter Farbe, die 27 englische Zoll breit, und 45 Yards lang ist. Das Stück gilt gewöhnlich 52 bis 53 Schillinge.

Segovianas (lanas), die feine Segoviawolle. Man unterscheidet sie in dreierlei Sorten, nämlich in Pilas leonesa segoviana, von Heerden, welche den Sommer über in Leon, und den übrigen Theil des Jahrs in Estremadura weiden. Diejenigen, welche Segovianas redondas oder netas geben, bringen den Sommer in Altkastilien zu, und halten sich den Winter über in Estremadura auf. Endlich Segovianas de pearas sind die, welche kleine und nicht zahlreiche Cabannas liefern, die den Sommer durch in Altkastilien, die übrige Zeit aber um Toledo weiden; s. auch Wolle.

Segovies, heißt eine Art gedruckter Köperflanelle, die hie und da in

Sachsen verfertigt werden. Sie sind 5/4 Ellen breit.

Seguença, s. Wolle.

Seide, (Sericum), fr. la soie, ist ein ausserordentlich weicher und zarter Faden, den der Seidenwurm aus dem Maule spinnt, und der hernach durch mancherlei Handgriffe zu unzähligen Zeugen und andern Geweben, zu Putzsachen u. drgl. angewandt wird. Das Insekt wird vom Laube des weissen Maulbeerbaums genährt. Es kocht gleichsam die Seide in seinem Eingeweide, und macht sie hierdurch geschickt, daß sie sich in ungemein feine Fäden ziehen, und zu Kokons bilden läßt, worin der Wurm seine Verwandlung leiden soll. Ehe sich die Thiere durchfressen (wodurch die Fäden zerrissen würden) müssen sie im Backofen, oder durch den Geruch von Terpentinöhl getödtet werden.

Die rohe Seide hat von Natur verschiedene Farben; sie ist weiß, schwefelgelb, goldgelb, grünlich, blau, isabellfarben, fleischfarben u. s. w. Die ersteren Farben sind aber die gewöhnlichsten. Indessen sind diese natürlichen Farben nicht beständig, sondern verändern sich in der Zubereitung, und wenn sie mit Seife gekocht werden.

Alle Arten des Klima taugen nicht für den Seidenwurm. Er ist gleichsam in Asien zu Hause, besonders in Persien, China und einigen andern Ländern dieses Welttheils. Unser Klima ist ihm fremd; hier hat die Natur nichts für ihn gethan; wir müssen Kunst und Fleiß anwenden, wenn der Wurm bei uns leben und sich fortpflanzen soll. Die Güte der rohen Seide hängt vom Klima, von der Behandlung und Wartung der Seidenwürmer, vom zweckmäßigen Abhaspeln der Kokons u. drgl, ab. Die Verschiedenheit in diesen Stücken macht, daß diese Waare hier mehr, dort weniger vollkommen, stark oder schwer, gut oder schlecht ausfällt.

Ehe man die Seidenhäuschen abhaspelt, muß man zuvor die Flockseide davon ablösen. Diese wird in viererlei Sorten unterschieden. Zur ersten Sorte nimmt man alle gute, dichte Kokons; man läßt hiervon, je nachdem viel oder wenig Fäden zusammen genommen werden, entweder Organsin, oder Einschlag und Trame haspeln. In den südlichen Ländern, wo die Kokons in großer Menge gehaspelt werden, theilt man diese Gattung wieder in zwei Sorten; zur erstern nimmt man die festen, dichten, seidenreichen Kokons; man haspelt sie fein zu 5 bis 8 Kokons auf einen Faden, aus welchen hernach die Organsine oder Kettseide gedrellt wird; zur andern nimmt man die dünnern und schwächern Kokons; man läßt sie 14 bis 20 Kokons stark, zu Trame oder Einschlagseide zubereiten. Auf diese Weise hat man mehr Vortheil von den Kokons, als wenn diese Sorten durcheinander zu Trame gehaspelt würden.

In Deutschland aber, wo die Leute, welche Kokons abhaspeln, sie nicht auch wickeln und drellen, da wird ihnen die Feinheit der Fäden nicht nach Verhältniß der größern Mühe, des größern Holzaufwandes ꝛc., bezahlt; sie thun also besser, wenn sie die festen und die schwächern untereinander 14 bis 20 Kokons stark abhaspeln. Der Grund hiervon ist dieser. Weil die feine Seide zur Organsine, wenn sie nicht mit großem Fleiß und vollkommener Egalität gehaspelt worden ist, mehr Abgang und Gewirre macht, als die starke, so fürchten sich die Fabrikanten vor dem Abgang, den die Waare leiden könnte, und bezahlen sie deswegen nicht so theuer, als sonst. Nachdem aber die rohe feine Seide gewickelt und gedrellt worden ist, so hat man keinen Abgang mehr zu befürchten; alsdann wird sie von einem jeden höher als die starke Seide bezahlt. Zur zweiten Sorte nimmt man die doppelten Kokons, und läßt davon eine schlechte Seide zu geringerm Einschlag oder zu Strümpfen haspeln. Zur dritten gebraucht man die weichen und rauhen Kokons, welche der Wurm locker gesponnen hat; zu diesen muß der Arbeiter das Wasser weniger heiß halten, als zu den übrigen. Zur vierten endlich kommen die flecktigten, worin der Wurm an Krankheit gestorben ist. Das Haspeln selbst geschieht entweder gerade, oder übers Kreuz; auf letztere Art wird der Faden runder und glatter, folglich auch besser;

sie ist deswegen jetzt auch die gewöhnlichste.

Von den verschiedenen Operationen, welche man mit der Seide vorgenommen hat, erhält diese Waare hernach auch unterschiedliche Namen. Man unterscheidet sie hauptsächlich in viererlei Sorten, nämlich in sogenannte Grezseide (Soie grege), blos abgewundene oder Mataſſenseide, in rohe Seide, ordinär gekochte Seide und in Seife abgekochte Seide.

Die Grezseide kommt in Bällchen meist aus der Fremde zum Handel.

Rohe Seide, soie écrue, heißt diejenige, welche noch nicht gekocht, sondern blos durch Hülfe der Mühlen gedreht worden ist. Der größte Theil von der Seide dieser Art, die in Frankreich gewonnen wird, passirt da nur für feine Floretseide. Man macht daraus schöne und glänzende Nähseide, die zu mittelfeinen seidenen Strümpfen verarbeitet wird. Die ausländische Art dieser Seide kommt aus verschiedenen Gegenden der Levante. Die rohe Seide von Aleppo, Tripolis, in Syrien, Scyda und den Inseln Cypern und Kandia ist sehr schön und fein. Der Unterschied, welcher sich zwischen der französischen und ausländischen rohen Seide findet, liegt darin, daß man in Frankreich die vollkommensten und schönsten Kokons im kochenden Wasser abwindet, und nur von der geringern und ausgeschossenen die soie crue macht. In den Morgenländern hingegen findet kein Abhaspeln beim Feuer statt; man schickt da die Seide so zu Markte, wie sie von den Häuschen abgewunden worden ist, und theilt sie blos in feine, mittlere und grobe ein.

Gekochte Seide, soie cuite, zeigt durch ihren Namen die Behandlungsart an. Man kocht sie deswegen, um das Abwinden und Abhaspeln zu erleichtern. Es ist die feinste unter allen Sorten der Seide, die man in den französischen Manufakturen gebraucht. Sie findet besonders zu den schönsten Bandarbeiten, und in den reichsten Fabriken, z. E. in den Sammet-, Atlas-, Damast-, Taffet-, Brocad-, Krep- und ähnlichen Seidenwebereien vom ersten Range ihre Anwendung. Man hat aber noch eine zweite Gattung gekochter Seide, nämlich diejenige, welche zum Verspinnen vorbereitet worden ist, und die diese Zurichtung nicht annehmen könnte, wenn man sie nicht vorher ins kochende Wasser brächte.

Die vierte Sorte macht die mit Seife abgekochte Seide aus. Diese Vorbereitung ist nothwendig, wenn man es auf die Weiße oder das Färben absieht.

Ausser den genannten vier Hauptarten gibt es auch noch andere, die weniger allgemein, als jene sind; z. E. St. Lucienseide heißt eine Gattung völlig appretirter Organsinseide, die die Handlung von Messina, Mayland, Bologna, Brescia, Bergamo, Reggio und aus dem Piemontesischen bekommt. Eine Menge von dieser Sorte wird zu glatten Moiren, Fernandinen, Griseten und ähnlichen Zeugen in den Pariser Fabriken verwebt. Auch nimmt man diese Seide zur Kette des Rez de St. Maur. Die Fabriken zu Lyon aber begnügen sich mit piemontesischer St. Lucienseide, die etwas geringer ausfällt. St. Lucienseide von Bologna ist in vorzüglichem Rufe. Man verfertigt daraus zum Theil die schönsten Zeuge besonders Sammete und Atlasse.

Die Organsinseide ist aus zwei Fäden (brins) Grezseide zusammengesetzt, manchmal auch aus drei oder vier, doch schon seltener. Die Zubereitung derselben weicht sehr von der ab, die man den übrigen Sorten gibt, weil die Kettenseide natürlicher Weise mehrere Stärke und Festigkeit erfordert, als bei der Eintragseide nöthig ist.

Es gibt noch eine besondere Art Seide, welche ungesponnene Torsseide genannt wird. Diese fällt, so lange sie noch nicht gefärbt worden ist, schwer, von der wahren Organsinseide zu unterscheiden. Sie ist, so wie die St. Lucienseide, vierfädig; allein die Fäden sind nicht je zwei und zwei vor dem Spinnen abgesondert auf der ersten Mühle gedreht worden, wie das der Fall bei der andern Art ist. In den französischen Reglements wird ausdrücklich verboten, daß Jemand Torsseide, die nicht

gesponnen ist, für Organsinseide verkaufen soll.

Eine dritte Sorte Organsinseide ist diejenige, welche in Frankreich Clochepied genannt wird. Diese wird von Sinaseide verfertigt, und in den Gaze- und Florfabriken verarbeitet. Der Unterschied zwischen der gewöhnlichen Organsin- und der Clochepiedseide besteht in der Anzahl der Fäden. Denn bei der erstern sind vier Fäden, bei der andern nur drei, nämlich zwei gedrehte und ein ungedrehter zusammen gewunden.

Tramseide heißt diejenige, welche zum Einschlag der verschiedenen Zeuge gebraucht wird. Die von Bologna wird zu Raz de St. Maur angewendet.

Die sogenannten Soubasti, Legis, Ardassine, Chouf, Cherbassi, Bourme, Belledin, Furie, Housset, Payas, Seidavi, Chaufette, Buratin, Tripoliné, Cipriotte, Sina, Nankin etc., sind insgesammt Grez- oder Matassenseide, welche man aus der Levante, aus Persien, Ostindien und China zum Handel bringt. Es wird davon weiter unten mehr vorkommen.

Plattseide nennt man ungezwirnte Seide, die zubereitet und gefärbt wird, damit sie zu ausgenähter Tapetenarbeit, zu Brodirungen und dergleichen angewandt werden kann.

Torsseide ist gehaspelt, gesponnen, und auf der Mühle zubereitet oder doublirt worden. Diese ist mehr oder weniger Tors oder gezwirnt, je nachdem sie mehr oder weniger Male durch die Mühle gegangen ist. Im besondern Sinne versteht man unter sois torses gewisse Sorten dicker und vielmal gedrehter Seide. Man gebraucht sie beim Broschiren der Broccardzeuge u. Stoffe, und am stärksten zu Krepinen und Fransen an Tapeten, Teppichen, Schärpen, Röcken, Handschuhen und dergleichen.

Bundseide, fr. soie en bottes, nennt man die Lucien- und andere Organsinseide, die nach dem Färben von den Zurichtern in Gebünde zusammengelegt worden ist. Diese bestehen in viereckigt langen Packeten, welche etwa 1 Fuß in der Länge, und 2 Zoll in der Dicke halten. Die platte Seide ist auf eben die Art zusammengelegt, und beide Sorten wiegen 1 Pfund oder 15 Unzen, nach welchem Gewicht in Frankreich alle Seide verkauft zu werden pflegt.

Moschseide, soie en mosche, ist ungefärbte Seide, die noch nicht die völlige Zurichtung bekommen hat. Diese kommt in anderthalb Fuß langen Packeten, von 3 Pfund im Gewicht zum Handel. Sie sind in der Mitte in Form gewundener Säulen, auch an den beiden Enden vier Finger breit vom äussersten Ende gebunden, oder in Knoten geschlungen.

Dockenseide, soies en écheveau, heißt gehaspelte Seide, die zum Färben vorbereitet worden ist. Die Docken der Plattenseide, welche weder gesponnen noch gezwirnt werden, sind zweitheilig zusammengelegt; beide Theile sind zusammengerollt, auch an dem einen Ende mit einem Knoten umschlungen. Eine Anzahl dieser Docken gibt einen Bund Seide, der gewöhnlich 1 Pfund im Gewicht hält. Alle Nähseide, sowohl im Ganzen als auch im Kleinen, ist immer in Docken und von dieser Art.

Grenadinseide, soies de Grénade, nennt man sehr schöne, feine und egale Seide, die aus Spanien, besonders aus Granada zum Handel gebracht wird. Sie dient zum Nähen und zu allerhand Posamentirarbeiten, vornehmlich zu Schnüren, Fransen u. drgl.

Contätseide, soies Contades, heißt eine andere Sorte Nähseide, die aus der Grafschaft Venaissin und aus Avignon zu Markte kommt. Sie ist zu gewissen Arbeiten noch schicklicher und besser, als die Grenadinseide.

Flockseide, Treffenseide, Rondelettes, Contailles, bourre de soie, ist der Ausschuß von der Seide. Man hat davon unterschiedliche Sorten. Die erste ist diejenige, welche um den Kokons herum sich befindet, wenn sie aus den Spinnhütten genommen werden. Sie ist nicht sonderlich viel werth, daher läßt man sie nicht einmal kardätschen. Man gebraucht sie, wenn sie wohl getrocknet, und von allem Unrath gesäubert worden ist, zu gesteppten Röcken, oder läßt sie spinnen, und zu groben

Strümpfen verarbeiten. Die zweite Sorte ist diejenige, welche der Haspler von den Kokons abzieht, wenn er die reinen Fäden sucht, die er an den Haspel anlegen will. Diese wird geklopft, damit sie weich werde, und hernach kardätscht. Der Kardätscher macht davon feine und grobe Seide. Die feine wird, wenn sie gut gesponnen ist, zu Nähseide verbraucht, oder zum Einschlag bei verschiedenen Zeugen, oder auch zu Strümpfen verarbeitet.

Die dritte Sorte kommt von durchfressenen Kokons, von welchen man Seidenwürmergraine gezogen hat, oder auch von den löchrichten, die der Wurm nicht gut zugesponnen, oder auch noch von denen, welche sich beim Haspeln nicht haben mit abwinden lassen. Die vierte ist das Inwendige des Kokons, das einem Häutchen gleicht, und sich nicht will abhaspeln lassen. Seidenhändler, die ein etwas breites Gewissen haben, mischen allenfalls die passablen Sorten Floretseide in die Matzen oder Packete der ordinairen Seide, allein die Kenner lassen sich doch nicht hinters Licht führen.

Ein grosser Theil derjenigen Seide, die unter dem Namen orientalischer Seide zum Handel kommt, ist nicht das Werk der Seidenwürmer, sondern wird von einer Pflanze gewonnen, die eben solche Bälge wie die Baumwollenstaude trägt. Die Materie, welche darin steckt, ist von einer blendenden Weisse, ungemein geschmeidig, u glänzend. Sie läßt sich leicht spinnen, und wird in China und Ostindien zu mancherlei Zeugen verwebt. Allein im Grunde kann man doch weder diese, noch eine andere, dem Aeussern nach der Seide gleichende Materie, die ganz vegetal ist, für Seide halten, denn sie weicht gar merklich von den Eigenschaften und den Charakteren derselben ab, wenn auch ihr Aeusseres damit übereintrifft.

Man unterscheidet die Seide auch wesentlich nach den Ländern, wo sie gezeugt wird, weil hier Boden und Klima so gut, als in die übrigen Produkten Einfluß haben. Europa und Asien sind die beiden Welttheile, welche die Manufakturen dieses Fachs mit dem dazu nöthigen Stoffe versorgen. In Europa und Asien kann man aber nur von türkischen Staaten diejenigen, welche an's mittelländische Meer anstoßen, sowie Persien, Ostindien, China und Japan, Sicilien, Italien, Frankreich und Spanien, unter die Länder zählen, die Seidenbau im eigentlichen Verstande haben. Selbst die Türkey gewinnt nur in einem kleinen Theile ihrer weitschichtigen Besitzungen dieses Material, die Insel Sicilien ebenfalls nur im kleinsten Theil ihrer Provinzen. Und so muß man auch von Italien die Küsten an beiden Meeren, und fast das ganze Königreich Neapel, bis auf das einzige Kalabrien; so wie ferner Campagna di Roma, die Maremme um Siena, die Sandgegenden um Livorno, Pisa und Lucca, die halben Anhöhen bis auf den Gipfel der Appenninen, davon abziehen, wo keine Maulbeerbäume gezogen werden, ja selbst die fruchtbaren Ebenen in der Lombardey, wo der Maulbeerbäume nur wenige anzutreffen sind.

Bos das ganze Fürstenthum Piemont, der nur etwas mit Anhöhen versehene Theil des Mayländischen und Venezianischen, die Herzogthümer Parma und Modena, Romagna, die Marca-Anconitata, Kalabrien und noch einige Gegenden von Toskana und der Republik Lucca, verdienen, in Ansehung dieses Industriefachs und des damit verknüpften Handels, vorzügliche Erwähnung.

Piemont liefert dieses Produkt in ausserordentlicher Menge und von besonderer Güte. Dieses Land ist für Frankreichs Fabriken das, was das Mayländische für Deutschland und die Schweiz, Sicilien für das Genuesische vorstellt, nämlich die Vorrathskammer, woraus sich die Seidenmanufakturen der gedachten Länder mit nöthigem Material versehen.

Frankreich zeugt heutzutage wohl dreimal so viele Seide, als es vor 20 Jahren hervorbrachte. Aber dem ungeachtet führt es in gewöhnlichen Jahren noch gegen 10000 Centner Seide aus der Fremde ein. Unter den französischen Seidearten sind die aus den südlichen Provinzen, insonderheit aus Vivarais, Provence, Languedok und Dauphine am meisten geschätzt. Auch die aus Touraine

und andern angrenzenden Provinzen finden guten Vertrieb.

Die Seide aus Vivarais und Dauphine wird auf der Stelle zu zwei- und dreifädiger Organsine von 16 bis auf 60 Deniers im Gewicht, wie auch zu Trame von der ersten und zweiten Gattung verarbeitet.

Die berühmtesten Fabriken in Frankreich sind die der Herren Vaucenas zu Crest, Roche zu Valence, Enfantil zu Romans, Jubier de la Saune, Guy de Grandpre zu Die, und noch einige andere. Diese empfangen von der Regierung eine Vergütung von 30 Sols auf jedes Pfund Seide, das sie völlig zurichten lassen.

Die Fabriken zu Lyon und Tours ziehen die Seide, welche in den vorhingedachten Gegenden gezeugt und zugerichtet worden ist, der Piemonteser noch vor.

Unter den französischen Organsinseidearten ist die vorzüglich im Rufe, welche zu Aubenas auf Mühlen, die Vaucanson, ein sehr geschickter Künstler und Maschinist erfunden hat, verfertigt wird. Sie steht gewöhnlich 2 bis 3 Livres höher im Preise, als die aus andern Seidenmühlen. Die dortige Gegend liefert jährlich im Durchschnitt 5 bis 600 Centner Seide.

Diejenigen Sorten, welche die verschiedenen Gegenden in Provence und Languedok bauen, sind wohl überhaupt etwas geringer, als die vorstehende; doch gibt es in der einen und in der andern Provinz Bezirke, wo man durch die genaue Wahl der Kokons, fleißige Behandlung und Geschicklichkeit im Abwinden und Spinnen, sehr vorzügliche Seide sammelt.

Die Preise der französischen rohen Seide werden größtentheis auf den Messen zu Beaucaire fürs Jahr festgesetzt; allein die Seidenspinner in Dauphine haben nicht die Gewohnheit, daß sie sich dieses Marktes bedienen. Diese setzen ihre Seide entweder zu Hause ab, oder schicken sie nach Lyon.

Unter den verschiedenen Gegenden in Dauphine, die durch ihren Seidenbau vor andern Bemerkung verdienen, und dieses Material in Menge zum Handel schicken, sind z. E. Crest, 5 Meilen von Valence, das häufig Seide von leichter, feiner und schöner Art liefert, die sich zu allerhand schönen Zeugen und Bändern verarbeiten läßt. Diese geht in Menge nach Lyon, Tours, Nimes, St. Chamond und St. Etienne in Forez. Zu Tournon in Vivarais wird jährlich am 29 August eine Messe gehalten, wo ansehnliche Parthieen Seide aus der Provinz und aus Dauphine verhandelt werden, und zwar hauptsächlich doublirte Seide und Grezseide.

Die Sorten roher französischer Seide, welche auf den Messen zu Beaucaire Vertrieb haben, sind von Salernes, welches eine der allerneuersten und feinsten, von Draguignan, Roquemaure, Ville-Neuve, Eyguieres, Lourmarin, Lauris, Eyzalieres, Saint-Remi, Montfrin, Beziers, Pezenas, Joyeuse, Alais u. s. w.

Die von Salernes in Provence, von Draguignan, Roquemaure, Aix, Brignoles u. s. w., schicken sich zu Trame von der feinen Art, und zu eben solcher Organsinseide.

Die von Ville-Neuve, Lourmarin, Montfrin und Eyguieres verarbeitet man zu zweiter Trame und ordinairer Organsine.

Die von Alais wird entweder in rohem Zustande zu Markte geschickt, oder zu Pel- und Tramseide gemacht. Die Fabriken und Handelshäuser zu Paris, Tours, Lyon und Nimes sind willige Abnehmer dieser Waare. Von diesen nehmen die drei zuletztgenannten besonders die rohen und unzugerichteten Sorten; nach Paris geht vorzüglich die Pel- und Tramseide von Alais. Der Einkauf dieses für die Gegend gemein vortheilhaften Produkts geschieht da zu Ende des August. Zu dieser Zeit ist die Seide gemeiniglich abgesponnen. Alsdann werden hier binnen 5 oder 6 Tagen 1000 bis 1200 Centner Seide abgesetzt. Indessen ist die Menge, die zu Markte gebracht und gehandelt wird, von einem zu andern Male nicht gleich; sie hängt von der Witterung und andern Umständen ab. Die verschiedenen Sorten der Alais-Seide unterscheidet man in sogenannte première, deuxième avantagée,

deuxième bonne, und troisième. Auſſer dieſer gibt es auch noch geringere, welche man Chiques nennt; dieſe wird zu Nähſeide verarbeitet. Man nennt aber gemeiniglich alle Seide überhaupt, die in verſchiedenen Gegenden von Vivarais und den Cevennes gewonnen wird, Seide von Alais, weil ſie da zu Markte gebracht, und von dieſem Platze hernach weiter verfahren wird.

Wenn man die Seide von den Kokons abgewunden hat, ſo fallen beim Spinnen noch verſchiedene Nebenſorten aus. Dergleichen ſind die ſogenanten Côtes, woraus man Fantaisie, eine Zeugart, webt. Bassinas, geben Floretſeide. Estras, iſt ein gröberer Abfall, der zu Tapeten und Teppichen verwebt wird. Die ſogenannten Cocons de graine ſpinnt man auch ab, und verhandelt die Seide, welche davon kommt, an die Fabriken in Nimes, wo Burats daraus gemacht werden.

Auſſer der Haupt- oder Auguſtmeſſe iſt zu Nimes noch eine zweite angelegt, die den 7. Jan. ihren Anfang nimmt, und wo zwar dieſelben Artikel, aber doch ſchon in geringerer Menge gehandelt werden können.

Für die Zubereitung der Seide zu Organſinſorte bezahlt der Eigenthümer und Beſteller 2 1/2, auch wohl 4 bis 5 Livres. Hierbei iſt aber der Abgang an der Seide ſchon mit eingerechnet. Für die Zubereitung zur Tramſeide bezahlt man 30 Sols bis 3 Livres. Für Pelſeide nur 25 Sols u.ſ.w. nach Verhältniß. Der Seidenmüller oder Spinner muß da aber die Beſchaffenheit der Seide, die man ihm zum Verarbeiten in die Hände liefert, genau und gründlich zu beurtheilen wiſſen, ſonſt würde er gar oft in dem Falle ſeyn, anſehnlich dabei zu kurz zu kommen; beſonders da ein ſolcher Mann meiſtentheils immer den Abfall auf ſeine Rechnung nimmt, und ſich dafür verhältnißmäßig mehr an Arbeitslohne ausbedingt. Es gibt aber Seide, die wohl 12 bis 18 Procent Abfall in der Mühle leidet. Hundert Pfund Seide zu Beaucaire geben nur 86 Pfund in den Payements zu Lyon; auf rohe Seide gibt man da 1 Proc. Gutgewicht.

Zu Bagnols in Niederlanguedok wird eine Menge Seide aus der umliegenden Gegend geſponnen. Es ſind da viele Mühlen und Filatorien, wo dieſes Material zu Organſin- Tram- und Pelſeide zugerichtet wird. Dadurch unterhält dieſer Ort einen wichtigen Verkehr mit Lyon und andern Manufaktur-Städten Frankreichs. Von den ſogenannten perſiſchen Kokons wird da eine vorzüglich ſchöne Floretſeide verfertigt. Die bei dem Abhaſpeln und Spinnen gewonnenen Abfälle verwebt man zu allerhand kleinen Zeugen.

Zu Montauban ſind ebenfalls viele Seidenfilatorien und Mühlen, wo alle Arten von Organſin- Tram- und Pelſeide, Cordonet, Point de ſil und Grenadinſeide verfertigt werden. Die Seidenhändler zu Nimes ſammeln eine Menge Seide aus den ſüdlichen Provinzen Frankreichs zuſammen, laſſen dazu noch viele aus der Fremde kommen, und verſorgen hernach wieder damit die verſchiedenen Fabriken in dieſem Staate. Man rechnet, daß dieſe Handelsleute jährlich im Durchſchnitt 2000 Centner, auch wohl mehr, exportiren. Ungefähr ein Drittel hiervon bekommt zu Nimes ſeine Zurichtung. Der Verbrauch in dieſer Stadt ſelbſt beträgt jährlich gegen anderthalbtauſend Centner; hierunter ſind aber gegen 500 Centner mitbegriffen, welche in 50 oder 60 Filatorien, die ſich in der Nachbarſchaft der Stadt befinden, zubereitet werden.

Von den Abfällen bei dem Filaturgeſchäft macht man Floretſeide, Fantaiſie, Bourre, Capiton und andere Materien, die zu unterſchiedlichen Zeugen und andern Geweben ihre Anwendung finden. Die Beſitzer der daſigen Seidenmühlen und Filatorien laſſen auch viele piemonteſiſche und andere italieniſche Seide kommen, und richten ſie für die Manufakturen auf unterſchiedliche Art zu. Man berechnet den Seidehandel in Languedok auf mehrerr Millionen jährlich.

Die Seide aus der Grafſchaft Venaiſſin und Avignon wird zu Avignon theils zu Tram- theils auch zu Organſinſorte verarbeitet. Sie ſieht ſehr ſchön aus, und iſt überhaupt von guter Art. Man ſchickt ſie, nachdem ſie zugerichtet wor-

den ist, entweder in die verschiedenen Fabrikörter des Reichs, oder webt zu Avignon daraus mancherlei Zeuge, z. E. Florences, Avignons und Armoisins (alle drei Sorten sind Taffete); ferner Gros de tours, Angleterre oder schwarzen Taffet auf englische Art, Petits-grains, Serge en soie oder Croisé, Floretierschen, sogenannte Imberlines und dergleichen. Man zählt um Avignon gegen 150 Seidenmühlen.

Die Schweiz bereitet und richtet eine Menge Seide, meistens italienische, zu, und setzt sie hernach in Frankreich ab. Die schweizerischen Sorten bestehen aus Tramseide, die in den Hals- und Taschentücher-Fabriken angewandt wird, aus Galetten, woraus der Raz de St. Cyr verfertigt wird aus Straß, die zu Cordeline, einem andern Gewebe dient; endlich in Cressentine die in den Bandfabriken Verbrauch findet.

Obgleich Lyon und die Provinz Lyonnois nur wenig Seide auf ihrem eigenen Boden zeugen, so kann man doch jene Stadt, da sie das Entrepot oder die Niederlage von aller ausländischen Seide ist, die nach Frankreich eingeführt wird, gewissermaßen für den Produktionsort ansehen, indem von hieraus die Handelsleute zu Paris, Tours und in den übrigen Provinzen, die fremde Seide verarbeiten das Material beziehen, oder wenigstens die Seide da durchgehen lassen müssen, sie mag nun zur See über Marseille oder zu Lande durch Pont de Beauvoisin nach Frankreich eingeführt werden.

Wenn kein Krieg diesen Handel unterbricht oder stöhrt, und die Seidenerndte nicht etwa mißrathen ist, so schätzt man die jährliche Einfuhr dieses Artikels auf 6000 Ballen, jeden zu 160 Pfund. Hierunter rechnet man gegen 1400 Ballen aus der Levante. 1600 aus Sicilien, 1500 aus dem übrigen Italien, 300 aus Spanien, und das übrige aus Frankreichs eigenen Provinzen.

Zufolge der französischen Reglements darf die ausländische Seide, wenn sie zur See anlangt, blos durch Marseille, und wenn sie zu Lande eingebracht wird, über Pont de Beauvoisin passiren. Sie muß gerade hin nach Lyon gefahren werden, und da den Zoll entrichten, ohne vorher niedergelegt worden zu seyn, oder eine andere Straße zu berühren, als die, welche vorgeschrieben ist, bei Konfiskationsstrafe, und einer Geldbuße von 3000 Livres. Indessen ist auch diese Regel nicht ohne Ausnahme. Z. E. durch das Edikt vom Jahr 1722 hat die Regierung erlaubt, daß die Seide aus Spanien über Narbonne eingeführt, und von da nach Lyon weiterhin geführt werden darf.

Die rohe Seide, welche durch den französisch-ostindischen Handel einkommt, darf durch die Häfen Orient und Nantes gehen, ohne daß sie einmal nöthig hat, nach Lyon geschafft zu werden.

Die ausländische Seide, welche für die Manufakturen im französisch. Flandern bestimmt ist, darf zufolge einer Verordnung vom Jahr 1775 ebenfalls nicht erst Lyon passiren, sondern kann gerade durch die dazu festgesetzten Grenzämter importirt werden.

Die Nankinseide soll Kraft eines Arrets vom 9. Dezember 1781 durch die Aemter zu Orient, Nantes, Rouen, Strasburg, Ryssel, Dünkirchen, Septemes und St. Laurent du Var einpassiren.

Spanien kann sich des Seidenbaues weit früher rühmen, als Frankreich. Schon die Mauren pflanzten Maulbeerbäume in Murcia und Granada, und noch jetzt bauen die Nachkommen dieses Volks in den Alpujarras die feinste Seide im ganzen Reiche. Man rechnet, daß Spaniens sämmtliche Provinzen jährlich im Durchschnitt gegen zwei Millionen Pfund Seide liefern. Von diesen wird etwa der vierte Theil im Lande verarbeitet, die übrigen 3 Viertel aber werden roh ausgeführt.

Die spanische Seide steht sehr im Rufe. Sie hat den Rang unmittelbar nach der besten italienischen, und kann der französischen an die Seite gesetzt werden. Die vorzüglichsten Sorten dieses Produktes gewinnt Spanien heutiges Tages 1) in den Alpujarras. In dem ganzen übrigen Granada wird nicht so viel Seide gezeugt, als in diesen Gebir-

gen. Die schwarzen Maulbeerbäume, der angeborne Fleiß der Einwohner, und die Gebirgsluft, befördern da sehr die Güte der Seide. Sie ist nicht nur ungemein fein, sondern auch vorzüglich fest und haltbar, und wird deswegen höher im Preise verhandelt. Sie verschlägt auch mehr beim Weben, als die stärkeren und gröberen Sorten der spanischen Seide. 2) Valentia liefert mehr Seide, als die übrigen spanischen Länder; allein die dasige Art steht doch in der Güte der granadischen nach Sie führt zu viel Oel bei sich, welches der Waare beim Färben nachtheilig ist. 3) Auch in Murcia und Aragonien ist starker Seidenbau. Diese Art wird in Menge über Carthagena, nach England, Frankreich, Deutschland ꝛc., ausgeführt; indessen ist sie doch härter, und wird weniger geschätzt, als die valencische. 4) Galizien und Estramadura.

Alle spanische Seide ist sogenannte Grez- oder Matassenseide. Man macht daraus in Frankreich u. England Tors- oder gezwirnte Seide, Grenadin und Nähseide ꝛc. Majorksche Seide von der Insel dieses Namens ist eine Mittelgattung spanischer Seide, von welcher die feinere zu Zeugen und Bändern, die gröbere zu Nähseide dient.

Spanien schickt zwar eine Menge Seide zum Handel; ihre Ausfuhr ist jedoch nicht immer erlaubt, weil man die einheimischen Manufakturen und Seidenwebereien durch das Ausfuhrverbot in Aufnahme bringen will. Die spanische Seide geht besonders nach England und Frankreich. Sie hat einen feinern Faden, als die französische, und leidet auch auf der Mühle weniger Abgang. Man verarbeitet sie zu Pel- oder gröberer Tramseide. Sie geht nach Frankreich entweder zur See über Marseille, oder zu Lande nach Roussillon.

Von der italienischen Seide wollen wir zuerst die sicilianische betrachten. Der Handel mit Seide von dieser Insel ist sehr beträchtlich. Die Florentiner, Genueser und Lucheser haben sich meistens darin getheilt. Sie ziehen von der dasigen Seide eine große Quantität, besonders von Messina, und gebrauchen sie theils zur Unterhaltung ihrer eigenen Manufakturen, theils führen sie auch ihren Nachbarn wieder davon zu, und treiben damit einen ansehnlichen Zwischenhandel. Unter den Abnehmern sind die Fabriken in Touraine die stärksten. Zwar ziehen die Seidenhändler zu Tours, und anderwärts in Frankreich auch wohl ihr Bedürfniß an sicilianischer Seide aus der ersten Hand, und halten dazu ihre Kommissionaire an Ort und Stelle; indessen haben die Italiener überhaupt, und vornehmlich die Genueser, Vortheile vor den Franzosen; denn die meisten haben Etablissements auf der Insel, man sieht sie für Einheimische an, und deswegen dürfen sie keine Ausfuhrgefälle erlegen.

Ein ziemlicher Theil der sicilianischen Seide wird auf der Insel zu Trame gesponnen und ausgeführt; aber bei weitem der größte geht roh aus. Die messinische Seide führt die Zeichen M, das die gemeinste und wohlfeilste andeutet, M. B., M. B. O., O. B. O., O. B., O. B. V., A. V., A. V. M., die letztern sind die feinsten Arten. Sie gilt gemeiniglich auf der Stelle von 16 bis 24 Tari.

Die palermsche Seide führt die Zeichen M., M. B. und O. Man hält sie für etwas geringer, als jene.

Die Unkosten bei der Ausfuhr betragen gegen 10 Procent, und zwar sowohl zu Palermo, als auch zu Messina.

Die Ballen halten 300 Pfund im Gewicht, auch wohl noch etwas mehr. Zwei Procent rechnet man für Gutgewicht.

Hundert Pfund sicilianische Seide geben zu Lyon netto 65 1/3 Pfund aus.

Die Seide, welche Sicilien gewinnt, ist durchgängig von Farbe gelblich, und die, welche auf einige von den Seidemärkten dieses Landes zum Verkauf gemacht wird, ist roh und unzugerichtet. Diese, sie mag nun zum einheimischen Verbrauch, oder zur Exporte dienen, wird bei Pfund von 12 Unzen gehandelt. Es gibt aber andere Sorten zubereiteter Seide, die man auf die Messe zu Jaci bringt, und die so grob wie Nähseide sind. Man verkauft davon in Mitteljahren die Sorte, genannt primo filo, zu 2½ Tari das Pfund, segondo

filo 26, und terzo filo 28 Tari. Man nennt im Handel primo, segondo und terzo filo, jede von den verschiedenen Sorten oder Nummern von einer Gattung Seide, z. E von der Einschlag- oder Tramseide, und von der Orsoi- oder Kettenseide. Man unterscheidet hernach jeden filo oder jede dieser Sorten einer Hauptgattung wieder in verschiedene Untersorten, welche durch gewisse Anfangsbuchstaben, womit die Karten und Ballen bezeichnet sind, von einander erkannt werden.

P. F. M., bedeutet primo filo mezzette, oder die Art Seide vom ersten Gespinnste, die in Sicilien den Namen Mezzette führt.

V. M., die sogenannte sete vantaggiate Mezzette, eine bessere Sorte.

O. B. V., bedeutet ordinaire, buone vantaggiate, ordinaire, gute, bessere Sorte.

O. OB. V. Sede ordinaire, ottime buone, vantaggiate, eine ordinaire sehr gute Sorte, von der trefflichen Gattung Seide, die man durch den Zusatz vantaggiate von andern unterscheidet.

O. B., ordinaire buone.

O. heißt Sete ordinaire, und deutet eine ordinaire Sorte von geringerer Art an, als die vorige.

O. M., Sede ordinaire mediocri; darunter ist ordinaire Seide von geringer Beschaffenheit begriffen u. s. w.

Die Kokons werden in Sicilien Bufali genannt; die gewöhnlichen sind sehr rauh, und die Seide ist auch nur grob und stark. Diejenige Art aber, welche den Seidenwürmern kommt, die mit Blättern von weissen Maulbeerbäumen gefüttert worden sind, liefert auch ein feineres u. zarteres Gespinnst. Daß die Seide überhaupt etwas grob ausfällt, rührt von der Art, wie man sie abwindet, her. Zur Zeit des Vicekönigs La Feville, führte Domenico Bisani, damaliger Direktor der Handlungsgesellschaft, die piemontesische Methode der Bereitung in Messina und der umliegenden Gegend ein, und man ließ Arbeiter, die das Werk verstanden, aus Piemont kommen. Diese Art ist auch noch heutzutage daselbst gebräuchlich, aber nicht allgemein eingeführt; es werden in allem etwa 24000 Pfund auf diese bessere Weise gewonnen.

Es ist da nicht wie anderwärts gebräuchlich, daß man die Kokons zu Markte trägt, sondern die schon abgewundene Seide. Hierzu sind in Sicilien verschiedene Jahrmärkte angelegt, als zu Patti, Naso, Mojo, San Steffano di Camastra, Novara, Sant Agata, Sant Angelo, Giviosa und Saponara. Der wichtigste unter allen ist der zu Jaci Reale, zur Zeit der Messe, die da fiera di santa Venere heißt. Sie dauert vom 11. Juli bis zum 1. August. Es darf aber keine Seide von der Gegend der Meerenge bei Messina auf die Märkte gebracht werden, sondern sie muß nach Messina zum Verkauf kommen. Man rechnet, daß Sicilien ein Jahr ins andere gegen 950,000 Pfund Seide gewinnt; allein dieß scheint sehr übertrieben zu seyn. Die Ausfuhr beträgt jetzt selten über ein Drittel der genannten Summe.

Die Seide von Palermo besteht in Tramseide, Nähseide, und solchen Sorten, die zu groben Zeugen verarbeitet werden können. Man schätzt die Ausfuhr aus diesem Hafen auf dritthalbhundert Ballen, jeden von 300 Pfund. Das meiste wird für Rechnung der Lyoner verschifft.

Messinische Seide wird in Organzino primo filo, secondo filo, Greggia oder Grezseide, in Furia, Mezza und Mezzetta, sowie auch in sogenannte französische Sorte unterschieden. Man verbraucht sie in Zeug- und Bandfabriken.

Messina allein exportirt jährlich 120,000 bis 130,000 Pfund Seide.

Die schönsten Sorten der sicilianischen Seide werden zu Stoffen im eigentlichen Verstande, oder zu broschirten Zeugen, Brodirungen und allen solchen Geweben gebraucht, die eine vorzügliche Festigkeit fordern. Die minder guten werden zu Nähseide angewandt.

Das Genuesische liefert schöne natürliche weisse und gelbe Seide. Die weisse Sorte, die man im Gebiete und in der Nachbarschaft von Novi gewinnt, ist wegen ihrer Feinheit wegen des glatten Fadens, und in Ansehung ihrer vortrefli-

chen Farbe, sehr geschätzt. Die dasige Seide kann gewissermaßen die Stelle der ostindischen Nankinseide ersetzen, die sonst zu manchen Manufakturen unentbehrlich ist. Sie geht auch deshalb ganz und gar nach England und Frankreich, und wird in beiden Ländern von den Flor- und Gazefabriken verarbeitet.

Auch die rohe und Matassenseide, welche die Genueser aus den verschiedenen Häfen in Sicilien abholen, wird in den Fabriken dieses Freistaats zugerichtet und auf mancherlei Art angewandt.

Ein Theil davon wird zu einfacher und doppelter Trame zubereitet. Man zieht die genueser Trame, ihrer innern Güte und saubern Zurichtung wegen, in Frankreich, der Schweiz und in einem großen Theile Deutschlands, wie auch anderwärts, allen übrigen Arten der Tramseide Italiens vor.

Die Genueser kaufen einen großen Theil sowohl der rohen als auch der zugerichteten Seide in allen Gegenden von Italien auf Speculation ein, und halten davon große Niederlagen. Hieraus versehen sich die meisten Ausländer mit dieser Waare.

Die Herzogthümer Parma und Piacenza geben jährlich zur Ausfuhr 6 bis 700,000 Pfund Seide. Nur ein kleiner Theil davon wird in den Fabriken dieses Staats verarbeitet, der übrige aber wird zu Trame gemacht, und größtentheils nach Frankreich ausgeführt.

Die Grafschaft Nizza gewinnt jährlich gegen 200,000 Pfund Seide, die ihr Frankreich abnimmt. Die Handlung erhält aus diesem Ländchen die dreifach gedrehte Organsinseide, welche bei manchen Seidenmanufakturen so beliebt ist. Sie wird, wegen ihrer vorzüglichen Güte bei Verfertigung der Atlasse und des façonirten Sammets, sehr gesucht. Da aber zu Nizza nur eine einzige Spinnerei vorhanden ist, die für Rechnung eines Hauses in Lyon betrieben wird, so muß die meiste Seide roh ausgeführt werden.

Die piemontesische Seide behauptet unter den feinen Sorten der italienischen Seide eine der vorzüglichsten Stellen. Die Organsine aus diesem Lande ist unter allen die beste und feinste. Sie hat einen ungemein schönen Glanz, und die vortrefflichste Zurichtung. Die feinste Sorte ist die zu 16 Deniers im Gewicht. Sie geht insonderheit nach Amiens in der Picardie, wo man sie zu seidenen Etaminen, Kamlotten und ähnlichen Zeugen verarbeitet. Die gröberen Sorten bis auf die zu 60 Deniers im Gewicht, gebraucht man zur Kette bei verschiedenen andern Zeugen. Man nimmt an, daß jährlich für nicht weniger als 10 Millionen Lire an Seide aus Piemont nach Frankreich geht. Auch aus Monferrat, der Gegend um Alessandria della Paglia, und dem Lomellinischen, wird viele und gute Seide ausgeführt. Die piemontesische Seide geht ausserdem in großer Menge nach Botzen, Genua, Wien, Frankfurt und Leipzig.

Auf diese folgt in der Güte die Seide von Bergamo, Vicenza, Verona, Reggio die Modena, aus dem Mayländischen u. s. w. Alle diese Oerter und Gegenden liefern solche Sorten, die zum Theil zu Organsinseide, zum Theil auch zu Tramseide von der feinen, mittlern und ordinairen Gattung angewandt werden.

Auf der berühmten Messe, die jährlich im August zu Bergamo gehalten wird, werden die Preise der im Lande gewonnenen Seide fürs ganze laufende Jahr bestimmt und regulirt. Der Handel, welcher zu dieser Zeit daselbst mit Seide getrieben wird, ist von ansehnlichem Belang, indem sich Käufer aus allen umliegenden Provinzen dazu einfinden.

Ueberhaupt wird allenthalben im Venetianischen viel mit Seide verkehrt. Man rechnet, daß allein die Stadt Brescia für diese Waare jährlich einige Millionen Lire einnimmt. Das Land hat aber so viele Seidenmanufakturen im Betriebe, daß keine Seide roh ausgeführt wird.

Das Königreich Neapel zeugt jährlich gegen eine Million Pfund Seide, ausser dem, was der Schleichhandel unter der Hand zusammenraffen mag.

Die Manufakturen in der Hauptstadt verbrauchen davon zwei Fünftel zu ihren Arbeiten; das Uebrige wird den Fremden überlassen. Etwa die Hälfte

von dem, was exportirt wird, geht nach Frankreich, das Uebrige nach Genua und Livorno.

Die Ausfuhr der gesponnenen und zugerichteten Seide ist hier allemal erlaubt, die der rohen oder Grezseide nur zum Theil und Bedingungsweise, wenn nämlich die einheimischen Spinnereien Mangel an Arbeit leiden, aber auch dann lindert man die Handelshäuser nicht, die bereits in Händen habenden Aufträge von Livorno, England, u. s. w. auszurichten.

Die Preise der rohen Seide halten sich gemeiniglich zwischen 24 bis 30 Carlini das Pfund, an Bord geliefert, und die der gesponnenen zu 28 bis 36. Indessen steigen oder fallen diese Preise, je nachdem der Seidenbau in einem Jahr mehr oder minder glücklich ausfällt, als im andern.

Die Hauptabtheilung der Seide aus dem Königreich Neapel ist, in Ansehung der Gefälle, in Seta schiava oder Seta franca; in Ansehung der Provinzialart und Beschaffenheit aber unterscheidet man sie in Seide aus Terra di Lavarro, und in calabresische. Die erstere achtet man darum mehr, weil sie leichter ausfällt, mehr flockigt ist, weniger Ausschuß bei der Zubereitung zum Färben gibt, und die Farben besser annimmt. Man macht daraus recht feine Tramseide, und solche Organsinseide, die wenigstens die Landesmanufakturen zu verbrauchen wissen. Aber die Fremden begehren keine andere, als Tramseide. Z. E. die Fabriken zu Lyon finden die neapolitanische Organsinsorte nicht zuträglich; sie soll, wie man da sagt, zu grob und zu unsauber ausfallen. Ueberhaupt gebrauchen die fremden Fabriken die vorhingedachte Seide aus der einen und der andern Provinz blos zum Einschlage der Zeuge, zu Galonen und Bandtressen, Nähseide u. drgl., nie aber zur Kette der Zeuge, zu Strümpfen, Bändern und Floren.

Die Seide aus Kalabrien ist nicht völlig so leicht und geschmeidig, wie die aus Tarra di Lavoro; es gibt aber doch Gegenden, z. E. um Reggio, wo man die Art noch 3 bis 4 Carlini per Pfund höher bezahlt, als die aus der andern Provinz.

Man unterscheidet die neapolitanische Seide in die von Cosenza, in Seta di Appalto oder Sete cirelle, und in Seta della Piane, Appalto di Costa; Marine etc.

Unter Sete di Appalto oder Cirelle rechnet man die von Belvedere, Luzzi, Fagnano, Malvito, Torano, Cavalerizze, Reggio di Calabria, und aus andern Orten mehr. Diese sind nicht mehr übers Kreuz oder halbe Kreuz gehaspelt, sondern, wie man es da zu Lande nennt: trate a cirella.

Unter Sete delle Piane sind begriffen die von Montelione, Guardavalle, Badulato, Striano, Girace, Soreto, Girafalco u. s. w. Sie sind übers runde Kreuz gehaspelt, sowie auch die Appalto di Costa.

Die von Montelione taugt blos zu Nähseide; hierzu wird viele in Neapel verarbeitet, die man hernach nach Cadix und Lissabon schickt. Sie gilt 23 Carlini m. o. w.

Sete Marine sind noch wohlfeiler, und gelten gewöhnlich nur 21 bis 22 Carlini das Pfund. Man gebraucht sie zu Fransen, Band- und Liveetressen, Musquetierborten, und allerlei Posamentirarbeiten.

Tratta di Costa ist zu gemeiner Tramseide anwendbar. Sie gilt einen oder ein paar Carlini mehr, als die vorhergehende Sorte.

Appalto oder Sete di Cirelle werden zu feinerer Tramseide oder hübscher Pelseide angewandt. Sie sind von unterschiedlichen Graden der Feinheit, und gelten im rohen Zustande gewöhnlich 25 bis 27 Carlini.

Die Seide von Reggio in Kalabrien geht größtentheils nach England, wo man sie in den Strumpffabriken verarbeitet. Diese Art Seide wird in England auf piemontesische Art sehr sauber gesponnen, und gerade dies Spinnen, und überhaupt die rechte Bereitung und gehörigen Handgriffe bei der Verfertigung der feinern oder Organsinseide, versteht man im Neapolitanischen nur sehr schlecht. Aus dieser Ursache sind auch die aus der dasigen Seide verfertig-

ren Manufakturwaaren; z. E. die Grosdetoure (Amuerri), Taffete (Armesini), Nobilià, eine Art schwarzer Taffete, Rasi (dicke Atlasse), Mezzi rasi (halbe Atlasse), Velluti, Sammete, Vellutini, kleine dünne Sammete, Damaschi, dicke und schwere Damaste, Damaschetti, leichte Damaste, sowie auch die Strümpfe und Bänder, nicht sonderlich da beliebt, wo die französische Waare mit konkurriren darf, und wenn sie der fremde Handelsmann doch etwa kauft, so geschieht es um der wohlfeilen Preise willen.

Die Regierung hat auch seit einigen Jahren die Einrichtung getroffen, daß alle im ganzen Reich gewonnene Seide nach Neapel gebracht, und nur von hieraus ausgeführt werden darf. Man hat hierbei die Absicht gehabt, dem Schleichhandel zu steuern, scheint sie aber schlecht erreicht zu haben, denn der Kontrebandhandel mit Seide hat seitdem noch zugenommen. Man kann zu Livorno, Genua und Marseille die durch Kontrebandwege expertirte Seide immer früher zum Kauf bekommen, als die, welche auf geradem Wege durch das Zollamt zu Neapel expedirt wird. Der Schleichhandel kann seine Waare um so schleuniger abschicken und verschiffen, da es dazu weniger Umstände gebraucht, und er nicht nöthig hat, auf den permesso della spedizione per extra, wie man es dort nennt, zu warten.

Die Gefälle, welche daselbst für jedes Pfund Seide bezahlt werden müssen, sind folgende: dem Hofe 31 Grana; für Rechnung des Bisignano 7 Grana; dem sogenannten heiligen Hause der Verkündigung Mariä, Casa santa dell' Annunciata, 1 Grano. Diese, mit andern kleinen Ausgaben an die Beamten, Waageleute u. s. w., sowie auch mit den Transportkosten nach Neapel, betragen auf die Seide, die zu Neapel bleibt, 45 Grana, und auf die, welche in die Fremde exportirt wird, 55 Grana für jedes Pfund; denn man bezahlt einen Carlino für diritto di Dogana oder Ausfuhrzoll.

125 Pfund neapolitanischen Gewichts geben nur 100 Pfund zu Marseille, oder 80 Pfund zu Hamburg.

Piemonteser Gewicht ist noch leichter; von diesem vergleichen sich 180 Pfund mit 111 zu Marseille, oder 91 1/2 Pf. zu Hamburg.

10 Carlini machen einen neapolitanischen Dukaten, welcher 4 Livres 5 Sous in französischem Gelde gilt.

Nach Neapel bezahlt man am bequemsten über Livorno, indem der übrige Wechselverkehr nicht gar groß ist.

21 Lire zu Nizza vergleichen sich mit 24 Livres Tournois. Nach dem erstgedachten Platze kann man nach Gefallen über Amsterdam, Marseille, Paris, Genua ꝛc., remittiren.

Piemontesische Valuta ist 2 1/2 Procent besser, als die zu Nizza. Turin hat Wechselverkehr mit allen großen Handelsplätzen, so daß es nie an Gelegenheit fehlt, dahin übermachen zu können.

Die Seide ist in Bulgarien ein einträgliches Produkt, womit ein gar ansehnlicher Handel, besonders in den türkischen Staaten selbst, getrieben wird. Zu Adrianopel und in der Nachbarschaft sind allein gegen 300 Seidenmühlen; viele Gegenden sind da ganz mit Maulbeerbäumen bepflanzt. Die bulgarische Seide ist von schöner Art, sieht fast durchgängig weiß aus, und kommt an Güte der Broußseide gleich. Die besten Sorten bekommt man von Zagara, Tschirpan und Kizanlik, die Mittelsorten von Haskeni. Die Strehnen von der letztern Art sind kürzer, als die andern. Die bulgarische Seide geht größtentheils nach Konstantinopel, und wird da zu seidenen Hembern und allerhand Zeugen verwebt.

Seide aus dem Gebiete von Djanik in Natolien ist von guter Art, und gibt da einen wichtigen Ausfuhrartikel. Man bringt diese Seide nach Ouina zu Markte.

Die von Kirresoum und Tripoli in eben diesem Lande ist zwar auch feiner Art, aber doch etwas schlechter, als die persische.

Georgien liefert schöne Seide, und auch in großer Menge. Die feinste, Cherbab oder Sherbassi, gilt zu Tifflis 24 bis 32 Nadiri der Batman; die von Schahmaki noch einige

Procent mehr, als die von Guendse; die grobe rohe Seide 20 bis 26 Nadiri, die 100 Miscals od. 150 Drachmen machen.

Unter allen in der Handlung gangbaren Sorten Seide ist die levantische von Ansehen die schönste. Dieß kommt vorzüglich daher, weil man in der Levante keine Seide mit Hülfe des heißen Wassers abwindet, sondern sie wird durchgängig, so wie sie abgehaspelt ist, so roh in Mazzen, deren jede 1 bis 3 Pfund wiegt, verschickt.

Die levantischen Sorten sind durchgängig Grez- und Makassenseide. Der Kaufmann hat beim Handel mit diesen einen Vortheil, den man z. E. bei der sicilianischen Seide nicht haben kann; er besteht darin, daß die zuletzt genannte Art nur in einer gewissen Jahrszeit eingekauft werden muß, die levantische Seide hingegen ist durchs ganze Jahr zu bekommen.

Die vornehmsten Oerter, woher die levantische Seide bezogen werden kann, sind Tripolis in Syrien, Sayd, Aleppo, und andere Häfen, die Inseln Cypern und Kandia; doch wird der Handel mit solcher Seide, besonders mit den persianischen Sorten, zu Smyrna getrieben.

Die Sorten, welche die Handlung von Aleppo zieht, und zu Alexandrette verschiffen läßt, sind Scherbab oder Scherbassi, die der Franzose auch sonst Bourme nennt, Ardasse, weisse harutin- tripolin- antiochische, sowie auch von Belan, Pajasse und Mone, weisse Beduinseide, und dergleichen von Halep und Hadenau. Die letztern werden nach Rottel von 680 Drachmen gehandelt, das mit 5 Pf und 5 Unzen marseillischen Gewichts übereinkommt.

Sayd, liefert insonderheit Schouf- und Schoufettseide, Barutine, Tripoline und Seybavi.

Ardasse ist eine rohe Seide aus Persien, die von Smyrna und Aleppo in großer Menge nach Italien u. Frankreich ausgeführt wird. Man färbt und richtet sie in Languedok, Provence und zu Lyon verschiedentlich zu, und führt die Waare hernach wieder nach Deutschland, Portugal, Genf u. s. w., aus. Die Mazen dieser Seide sind von gleichem Gewicht, wie die der Ardassine, aber noch einmal so lang.

Ardassine ist eine feinere, aber doch auch rohe Seide, die ebenfalls von Aleppo und Smyrna über Marseille zum Handel geschickt wird. Diese wird entweder in den französischen Zeugfabriken verarbeitet, oder geht transito nach Portugal Sie ist in Mazen von 2 Fuß Länge, und 1 Pfund schwer.

Bourme Scherbassi, ist eine noch feinere rohe Sorte, von eben daher, welche zu Sammet, Brokard, Grosdetours und einigen Sorten Bändern verwebt wird. Diese findet zu Tours und Lyon ihren Absatz. Sie ist 50 Procent theurer, als die vorhergehende. Serbastiseide ist in Mazen von einer Leipziger Elle, und wiegt 2 bis 3 Pfund.

Ordinaire Legis ist eine geringere Sorte, die zu Zeugen dient.

Bajas oder Payas, ist eine schwere silberfarbene rohe Seide, kommt von Aleppo, und wird in den Gold- und Silbertressenfabriken zu Genf und Lyon verarbeitet.

Tripoline, weisse rohe Seide aus Syrien, ist von guter Art; diese geht nach Genua Livorno und Marseille; sie hat dieselbe Bestimmung. So auch die Castravane.

Chouf und Choufette, kommt von Aleppo und Sayd, ist feiner als Tripoline, und findet zu Zeugen ihre Anwendung. Diese Sorte nimmt eine so schöne Farbe an, wie messinische Seide.

Barutine, oder Seide von Bairut, ist entweder weiß von Farbe, oder zitronengelb. Auch diese bringt man von Sayd. Sie wird zu schweren Zeugen, oder auch zu Borten verwebt. Diese weisse Sorte geht nach Lyon, die gelbe aber nach der barbarischen Küste.

Satalia, eine weisse rohe Seide, die man von dem Orte desselben Namens zum Handel bringt, ist schlechter als die vor erwähnende, und wird auch entweder nach Lyon oder nach der barbarischen Küste, besonders nach Tunis verfahren.

Saybavi, heißt eine leichte Seide aus Syrien. Ihre Bestimmung ist zu Tressen.

Cyprlotte, weisse oder auch gelbe Seide von der Insel Cypern. Die weisse geht nach Marseille, Nimes, Lyon, Venedig und Genua; die gelbe nach Konstantinopel.

Candiotte, von der Insel Kandien, geht nach Lyon, und wird zu Nähseide verarbeitet. So auch die von den Inseln Tino, Andros und mehreren im griechischen Inselmeer. Die von Tino gebraucht man auch zu Bändern, seidenen Strümpfen und Handschuhen. Sowohl diese als die von Andros und Naxia zieht man nicht gerade von Ort und Stelle, sondern von Smyrna. Alle diese Sorten sind gelb von Farbe, ein wenig frisirt, und gleichen der französischen Seide aus Vivarais. Man handelt sie in Matzen von 8, 12 bis 16 Unzen.

Morea liefert gelbe Seide, die etwas feiner als die von den Inseln ausfällt.

Tiria und Foilleri ist levantische Nähseide, die von Smyrna nach Marseille zu Markte gebracht wird. Es gibt feinere und gröbere Sorten.

Die Insel Scio liefert jährlich über 60,000 Matzen vortrefflicher Seide, welche aber meistens in den Manufakturen dieses Landes, besonders zu Sammet, Damasten und andern Zeugen verwebt wird, die nach vielen Gegenden in Asien, Aegypten und auf der barbarischen Küste Vertrieb finden. Die Matzen sind kleiner, und nicht über 1/2 Pf. schwer.

Die von Therma, Lino und Zea oder Zia hält man für die vorzüglichste im ganzen Archipelagus. Die von Andros, Caristo, Volo u. s. w., sind minder gut, und können nur zu Tapetenzeugen verarbeitet werden.

Auch die von der Insel Samos wird vorzüglich geschätzt. Das was von dieser ausgeführt wird, beträgt jedoch nicht über 25 bis 30,000 Piaster im Werth.

Der Haupthandel mit levantischer Seide, insonderheit mit persianischer, wird, wie oben gesagt, zu Smyrna getrieben. Diese Waare kommt da mit Karavanen vom Januar bis in den September alle Jahre an. Die im Januar bringen die feinsten Sorten Seide mit; die im Februar und März die feinen und mittlern Sorten gemischt, und diejenigen, welche in den übrigen Monaten eintreffen, haben immer nur gröbere Seide geladen. Diese Seide bringt man aus verschiedenen Provinzen des Reichs Persien, besonders aus Ghilan, Schirwan, und von Schamachia am caspischen Meere. Alle diese drei zusammengenommen mögen jährlich im Durchschnitt gegen 30,000 Ballen Seide zum Handel liefern. Ardebil, Derbent und Schamachia sind der Mittelpunkt und die Stapelörter für den persianischen Seidenhandel in Ansehung der Morgenländer.

Die Sourbasti od. Scherbassi und Legisseide aus Ghilan ist in Ballen von 20 Batman, der Bataman oder Batman von 6 Oken, welcher zu Marseille 18 Pfund 12 Unzen beträgt. Diese Sorten sind weiß oder gelb. Der Kopf der Matzen ist von sehr feinfädiger Seide, und herausgezogen. Die weisse Farbe wird am meisten geschätzt, und am besten bezahlt. Die Ballen sind in erste, zweite und dritte Sorte sortirt, und zwar so, daß das Sortiment aus 120 Matzen besteht. Jeder Ballen ist von Innen mit 11 Matzen Seide von der gröbsten Art umschlagen. Von dieser Seide geht viel nach Frankreich, besonders nach Tours, und wird da zu gros de Naples, gros de Tours, und ähnlichen Zeugen mehr, angewandt.

Unter der Legisseide ist die sogenannte Bourine, wie sie die Franken nennen, die erste und feinste, sowie Bourme die zweite. Eigentlich ist Legisseide die gröbere Art der Scherbassiseide. Die Handlung erhält diese nicht allein von Smyrna, sondern auch aus mehreren Häfen des persianischen Meerbusens. Die Köpfe der Bünde sind eben so wie bei der Scherbassi gebunden, aber die Seide ist an sich gröber, und hat weniger Glanz. Man unterscheidet sie in Legis bourines, die feinste Sorte, ordinaire Legis, oder Mittelgattung, und in Legis Ardasse, welches die gröbste ist.

Persien liefert ausser den vorhin genannten auch noch unterschiedliche andere Sorten zum Handel. Die bekanntesten sind sogenannte Houssetseide, die von Aleppo kommt, Katwarpseide aus Ghilan, Frize oder

Finaster, eine Ausschußseide, und so weiter.

Was die ostindische Seide betrifft, so ist ihrer schon unter diesem Artikel Erwähnung geschehen.

In Deutschland sind Tirol, die preussischen Länder, und einige Gegenden im Reich, durch ihren Seidenbau vor andern im Rufe. Die Tyroler Seide ist so gut, als die italienische, vorzüglich die, welche im Trientinischen, Brixenischen und in den welschen Konsinen gezeugt wird. Um Roverit allein sollen gegen 2000 Centner gewonnen werden. Die Stadt führt das Meiste von der Tiroler Seide, und zwar in alle Gegenden von Europa, aus. Ein ziemlicher Theil wird auch in den Zeugfabriken zu Hall und Roverit verwebt. Die letztere Stadt setzt auch viele zugerichtete Seide auf den deutschen Messen ab. Wir übergehen die aus den preussischen Staaten weil sie nur das Land selbst, aber nicht den allgemeinen Handel interessiren.

Alle Seide wird übrigens nach ihrer Feinheit, Gelindigkeit im Anfühlen, und nach ihrer Geschmeidigkeit geschätzt. Sie muß rein seyn, und so wenig Unrath als möglich bei sich haben. Die Preise dieser Waare hängen von reichlichen od. knappen Sammlungen in Frankreich, Spanien und Italien ab, auf welche Witterung und andere Umstände großen Einfluß haben.

Die gefärbte und zugerichtete Seide kommt in sogenannten Karten, welche 2 Pfund 10 bis 12 Loth im Gewicht halten, zum Handel.

Hamburg treibt einen ansehnlichen Handel mit zugerichteter Seide nach verschiedenen Gegenden Deutschlands und Nordens. Die Sorten bestehen in Organsinseide von Bergamo, welche in prima, seconda und tertia, wie auch in Trama unterschieden wird. Diese ist in kleinen Ballen von etwa 60 Pfund. Man gibt darauf 1 Pfund 12 Unzen Tara, und überdies 2 Unzen an Gutgewicht. Organsinseide von Bassano, im Sortiment, wie die vorhergehende, und Tramseide ebendaher; in Mayländischer Organsinseide; in Trama prima, seconda und tertia; endlich in feiner, gemischter und ordinairer Organsine von Vicenza, in doppelter und einfacher Trama. Alle diese werden bei Pfunden mit 8 2/3 Procent Rabatt in Bankgeld gehandelt.

Zu Lyon werden die Ballen Seide zuerst brutto gewogen, der Ueberzug oder die Emballage wird davon abgerechnet, und aufs Nettogewicht 5 Proc. als Gutgewicht gerechnet.

Das Lyonsche Seidengewicht ist etwas schwerer, als das gewöhnliche Handelsgewicht in dieser Stadt. Vom erstern vergleicht sich das Pfund mit 15 Unzen Markgewicht; vom letztern nur mit 14.

Je feiner nun die Seide bei verhältnißmäßiger Güte ausfällt, desto höher steht sie im Preise. Diesen Unterschied gehörig zu bestimmen, hat der Handelsstand sich zu einem gewissen Maaße von 100 Stab verstanden, welches nach dem Gewicht zu so und so viel Deniers angegeben wird. Nach diesem Verhältniß sind also 100 Stab, die z. E. 22 Deniers halten höher im Preise, als eine gleiche Anzahl Aunes, von 30 Deniers u. s. w. Nun ist dort der Gebrauch, daß man dieß angenommene Maas verschweigt, und im Handel nur das vorhingedachte Gewicht angibt. Der Preis der Seide fällt also, je nachdem ihr Gewicht höher steigt, besonders bei der dortigen Art, die Seide zu handeln.

Alle levantische rohe Seide wird zu London nach Königsgewicht verkauft, welches 50 Proc schwerer ist, als ordinair Avoir-du-poids.

Zu Amsterdam wird die italienische und levantische rohe Seide auf Antwerpenschem Gewicht, welches 4 procent leichter, als das Amsterdamer ist, gehandelt, und zwar auf 33 Monat.

Zu Florenz handelt man nicht nur die rohe und die gefärbte Seide, sondern auch die glatten Zeuge nach dem Gewicht, und zwar mit 4 Procent Sconto. Das dasige Seidengewicht ist aber 3 Procent leichter, als das gewöhnliche.

Noch müssen wir hier anmerken, daß der Italiener unter Seta greggia die abgewundene Seide aus den Fornellen versteht; Seta di filatorio, die gedrehte Seide für die Fabriken; Seta da cucire, die Näh- und Steppseide; Seta tinta in aaze, gedrehte und gefärbte Strehn-

seide; Seta lavorata al filatorio, ungefärbte und gedrehte Seide; Bavella, Fioretto, Strusi, Galeta, Sbusa, ungesponnene Auswurfseide; Filocello non tinto, gesponnene aber ungefärbte Floretseide; endlich Seta flossa oder filocello tinto, gefärbte Flitt- und Galletseide in Strehnen u. auch in Karten.

Man sehe auch, der Vollständigkeit dieses Artikels wegen, noch Ablaque, Apalto di Cirelle, Ardasse, Ardassine, Bariga, Barutin, Belvedere, Bengalsche Seide, Bourme, Bromsia, Cabessa, Calabresa, Calamatta, Chiques, Clochepied, Contailles, Costa, Cressentines, Cyprische Seide, Demassedas, Doupions, Estras, Filatrice, Filoselle, Finastre, Fleuret, Floret, Grenadinseide, Legisseide, Levantische Seide, Organsinseide u. s. w.

Seidenhaasenhaar, Seidenkaninchenhaar, s. Angorahaar.

Seidenpapier, s. Papier.

Seidenwaare, siehe Seide und Seidenzeuge.

Seidenwatten, s. Watte.

Seidenwolle, Seidencottun, in Ostindien Kapok oder Mapou, engl. Silk-cotton, ist die Samenwolle einer Baumwollenpflanze (Bombax pentandrum und Bombax ceiba), die, wenn sie gut verarbeitet wird, der Seide völlig gleich kommt. Man hat es in Indien versucht Zeuge und Strümpfe daraus zu verfertigen, die aber etwas theuer sind. — Auch die Wolle der syrischen Seidenpflanze (Arclepias syriaca) versteht man bisweilen unter Seidenwolle. Man hat diese Wolle, die vor etlichen 40 Jahren das Pfund zu 2 Rthlrn., vor 20 Jahren zu 8 Gr. (oder 36 kr.) verkauft wurde, zu Watte, zu Zeugen, zu Strümpfen und Hüten benutzt.

Seidenwürkerschnur, eine Waare der Seiler, deren Name die Bestimmung angibt. Man unterscheidet sie in 24- 20- und 12schnürige à 18 Klafter; in 16- und 12schnürige von 15 Klafter, und in 8schnürige, welche die wohlfeilste ist.

Seidenzeuge theilt man ein: in ganz seidene und in halbseidene. Man unterscheidet sie aber auch in schwere und in leichte Zeuge, in glatte einfache, in geköperte, glattfaçonirte, gezogene, broschirte, sammet- atlas- grosdetours oder taffetartige ꝛc. Man findet sie alle in eignen Artikeln beschrieben.

Die chinesischen, persischen und indischen Seidenzeuge sind berühmt. Unter den europäischen Seidenmanufakturen zeichnen sich aus: die Italienischen in Neapel, Messina, Florenz, Genua, Lucca, Mailand, Bologna, Turin, Venedig, Verona, Bergamo ꝛc.; die Portugiesischen in Braganza; die Spanischen in Valencia, Granada Sevilla, Madrid, Talavera ꝛc.; die Französischen in Paris, Lyon, Tours, Nimes ꝛc.; die Schweizerischen in Basel, Zürch, Arau, Apenzell, Glaris, Schafhausen ꝛc.; die Deutschen in Sachsen, Brandenburg, im Bergischen; die Englischen in London, Canterbury, Scheffield, Manchester, Derby ꝛc.

Die Lyoner Seidenmanufakturen theilen die Seidenzeuge ein: 1) in glatte oder einfache (plein ou uni), wozu die verschiedenen Arten von Atlasse, Taffete Rasche oder Serschen, die schweren Zeuge, die Moire, Sammete und alle Arten von Stoffen gehören, die gleichsam nur aus Kette und Einschlag bestehen; 2) in façonirte und broschirte Zeuge, wie Damast, façonirter Atlas, broschirter Taffet, Droguette, Peruviennes, Prüssiennes, façonirte Moire Fondd'or ꝛc.

Seife, (Sapo), fr. le savon, eine Verbindung von Laugensalz und Fett, welche für Haushaltungen und Zeugmanufakturen so wichtig ist. Es gibt davon zwei Hauptsorten, nämlich feste (trockene oder harte), und weiche (oder feuchte), die man wieder, nach Beschaffenheit der Farbe, der Zusätze, und der Oerter, wo sie verfertigt werden, verschiedentlich benennt.

Die Waare ist entweder inländisch oder ausländisch. Jene verfertigen bei uns fast an allen Orten die Seifensieder und Seifenkokturen; die letztere aber bekommt man von Alicante, Toulon, Marseille, Genua, Ankona, Galli-

poli, Gaeta, Monopoli, Triest, Venedig, Carthagena, Valencia, Albaida, Alcazar, Herencia, Membrilla und Ocanna.

Beide Sorten werden zum Bleichen des leinenen und baumwollenen Zeugs, und zu allerlei anderm Gebrauch von Färbern, Seide-Appretirern, Walkern, Strumpfwürkern, Parfumirern, und andern Fabrikanten, Manufakturisten und Künstlern angewandt. Auch in der Medizin macht man daraus unterschiedliche Mittel und Zubereitungen.

Man nimmt zur Zusammensetzung der Seife, nach Beschaffenheit ihrer Art und mit Rücksicht auf ihre Bestimmung, verschiedene Ingredienzien, unter andern Baumöl, Nuß- Hanf- Rapp- oder Leinöl, Fischthran, die Griefen oder den Saß von diesen Oelen, Talg u. dgl. Man läßt diese fetten und schmierigen Dinge kochen, und bereitet sie mit Lauge zu, aus salpeter- oder salzartigen Substanzen, dergleichen die Soda von Alicante, Carthagena und Cherbourg, die Potasche, Waidasche, Barille, die Asche aus verschiedenen Holzarten ꝛc., sind. Diesen Substanzen setzt man hernach noch lebendigen Kalk, Smalte, rothen Ocker, Indigo und andere färbende Dinge hinzu, um entweder die trockene Seife zu marmoriren, oder der weichen ein gefälligeres Ansehen zu geben.

Ueberhaupt ist die feste oder trockene Seife das Produkt, welches aus der Vereinigung des Talgs mit dem mineralischen Alkali, das durch den Kalk ätzend geworden ist, entstand; sowie die weiche und feuchte Seife durch Vereinigung des Oels oder Fettes mit einem Vegetalalkali hervorgebracht wird.

Die erstere ist entweder weiß oder auch marmorirt (fr. jaspé oder madré). Die von Genua, Venedig und Alicante ist am stärksten gesucht. Die Venetianische wird in Apotheken, Seidenfabriken und von Parfumirern viel verbraucht. Sie hat unterschiedliche Zeichen, z. E. einen halben Mond, eine Bärenklaue u. dgl. Sie äussert beim Waschen grössere Kraft, als andere Sorten Seife, vermuthlich aus der Ursache, weil man ein beissenderes Salz zu ihrer Verfertigung nimmt.

Frankreichs Manufakturen, Bleichereien und Färbereien bedienen sich keiner andern Seife, als der genuesischen, und der von Toulon und Marseille. Die beiden letztern sind sehr gut und gehen in großer Menge nach den Niederlanden, nach Holland, in die deutschen Seestädte u. s. w. Die weisse Sorte kommt in Tafeln, welche mehr oder weniger dick sind, und 25 bis 30 Pfund im Gewicht halten. Diese muß blaulichtweiß, dabei glänzend, und so wenig fett und schmierig als möglich seyn. Auch soll sie einen guten Geruch von sich geben, und sich leicht schneiden lassen. Die marmorirte ist in länglichtviereckigten Stücken von 3 bis 4 Pfund im Gewicht, welche in Kisten von Tannenholz eingepackt werden. Man verkauft sie nach halben Kisten oder Tiercons, worauf der Verkäufer 4 Proc. Sconto gibt. Die Tiercons halten gegen 300 Pfund, die halben Kisten beinahe 180 Pfund im Gewicht. Die gemarmelte französische Seife geht auch häufig nach den Zuckerinseln in Amerika. Die Waare wird beintrocken gemacht, hernach in Kisten von 50 bis 60 Pfund gepackt. Genua verhandelt seine Seife in Kisten, nach Cantara von 150 Pfund ohne Tara.

Die marmorirte Seife muß schön jaspirt, und ebenfalls nicht schmierig seyn. Sie ist in länglichtviereckigten Stücken von verschiedener Größe, die man in Frankreich Pains oder Briques nennt, und die insgemein 1 1/2 bis 3 Pfund im Gewicht halten. Von der einen und der andern Gattung sind die Kisten 3 bis 400 Pfund schwer.

Zu Rouen macht man weisse und marmorirte Seife von Schweineschmeer und verschiedenen andern Dingen, die aber wegen ihrer schlechten Art wenig Liebhaber findet.

Die sogenannte Moskowitische Seife eigentlich russische Seife, wird nach unsern Seestädten in großer Menge eingeführt. Man gibt ihr im Handel und Wandel den Vorzug vor den meisten inländischen Arten. Sie kommt ebenfalls in Kisten von verschiedenem Gewicht zu Markte, und wird z. E. zu Hamburg

bei 100 Pfund contant in Kurant mit 10 Proc. Tara gekauft.

Seife von Ancona ist eine feine Art Seife, die durch ganz Italien guten Absatz findet. Ihre Bestandtheile sind Baumöl von Perugia, und sicilianische Bariglia. Man handelt diesen Artikel bei Centnern. Das Meiste davon geht nach Triest, Foligno, Sinigaglia, Parma, Piacenza, ins Mayländische, Mantuanische u. s. w.

Die Seife von Gallipoli ist noch besser; man verfertigt diese aus gutem Baumöl und spanischer Soda. Sie geht in großer Menge nach den Häfen am mittelländischen Meere, und zwar gerade von Gallipoli aus, oder auch von Monopoli. — Die Venezianische ist weiß von Farbe, und dabei ungemein leicht.

Die Debreczinsche aus Ungarn ist trocken, glatt, etwas fett, und sehr weich anzufühlen. Sie gibt in der Farbe sowohl, als auch in der Dauerhaftigkeit, der Venediger nichts nach.

Feuchte Seife oder Schmierseife ist entweder grün oder schwarz von Farbe. Sie wird in Holland, England, den deutschen Seestädten, zu Breslau, Stettin und anderwärts mehr in Menge verfertigt. Man handelt sie bei uns nach Tonnen, die 4 Fäßchen, jedes von 66 Pfund brutto, oder 57 bis 58 Pf. netto, halten. Die beste ist diejenige, welche recht frisch, und nicht thranigt riecht. Die französische Schmierseife, welche besonders zu Abbeville, Amiens, Calais, Ryssel u. s. w. verfertigt wird, kommt in kleinen Fäßchen, die man Quartaux nennt, zu Markte. Diese halten 50 Pf. netto im Gewicht. Auch in England wird diese Sorte in großer Menge gemacht. Die Wollarbeiter, Stricker, Walker und andere Manufakturisten sind es, die diesen Artikel am häufigsten verbrauchen Zu Stettin hält die Tonne Schmierseife 4 Viertel, und soll netto 280 Pfund dasigen Gewichts, so wie das Viertel 70 Pfund halten.

Die französische schwarze Seife kommt aus verschiedenen Gegenden in der Picardie, besonders von Amiens und Abbeville, sowie auch von Aventure bei St. Gobin in Soissonnois, die graue aber aus England, Holland und von Calais zum Handel. Zu Amiens wird auch grüne und rothe verfertigt, die beide häufigen Abgang finden.

Neapolitanische Schmierseife ist eine besondere Sorte, die das Mittel zwischen der flüßigen und der harten Seife hält, eine schöne dunkelgelbe Farbe und einen angenehmen und gewürzhaften Geruch hat. Sie kommt in fayancenen Töpfen von 2 oder 7 Pfund im Gewicht zum Handel. Sie wird zum Waschen der Hände, zur Bartseife, zu Seifenkugeln u. drgl., gebraucht.

Zu Hamburg verkauft man die bunte Marseillische Seife bei 100 Pfund in Kurant, mit 8 2/3 Procent Rabatt. Zu Amsterdam nach 100 Pfund, und gibt darauf diese Tara: auf die Kiste alikantscher Seife 30 Pfund, und auf die von Marseille und Genua 32 Pfund.

Im Orient und der Levante ist die türkische, besonders die weisse, feine und feste von Aleppo am meisten gesucht.

Seifenspiritus, fr. essence de savon, ist der aus der Seife gezogene Geist, welcher vorzüglich bei uns in der Raffinerie zu Pförten in der Niederlausitz häufig verfertigt, nnd weit und breit verschickt wird. Er dient zum Waschen der Haut, zur Tilgung der Theer- und anderer Fettflecke aus Zeugen und Tüchern, ohne daß sich die Farben dadurch verändern; auch besitzt er mancherlei Arzneikräfte.

Seifenkugeln, fr. Savonnettes. werden nicht nur in Italien und Frankreich, sondern auch in Deutschland gemacht. Die vorzüglichsten bringt man von Genua, Venedig, Bologna, Neapel, Grasse, Montpellier und Marseille zum Handel.

Ausser der oben angeführten aleppischen Seife, welche für die beste unter allen im Morgenlande gehalten wird, bekommen wir auch Seife von Smyrna und der Insel Kandien, meist über Marseille. Die smyrnische wird zum Bleichen des leinenen Garns und der Leinwand gebraucht. Diese Sorte geht in Menge nach Rußland durch die Häfen am schwarzen Meere. Die von der

Insel Kandien dient blos zum Händewaschen.

Die Starkeysche Seife (aus einem destillirten Oele und einem Laugensalze), welche ihren Namen von dem Engländer Starkey erhalten hat, dient eben so, wie die Helmontsche (aus Alkohol und flüchtigem Alkali) zu medizinischem Gebrauch. Die sogenannte Wollseife, eine graulich grüne Schmierseife aus alten Wollappen, Hornspähnen u. dgl. verfertigt, ist den Walkern nützlich. Man macht sie in Frankreich.

Gute Seife darf an der Luft nicht zerfließen, muß sich in reinem Wasser und in Weingeist ganz ohne Trennung des Fetts und ohne einen erdigten Niederschlag auflösen, und darf keinen laugenhaften Geschmack haben.

Seifenkraut, Speichelkraut, Waschkraut, (Saponaria, Fullonia, Lanaria), fr. Saponaire, ein Kraut, das sowohl wild wächst, als auch in den Gärten mit Fleiß gezogen wird. Die erstere Art wächst an Gräben, auf feuchten Wiesen, und in ähnlichen Lagen. Die andere ist eine beständige faserigte Pflanze, deren knotigter Stiel mit vielen schmalen Blättern besetzt ist. Sie trägt purpurfarbene gefüllte Blumen, die aber keinen Geruch haben. Die Blätter und Wurzeln werden, wegen ihrer eröffnenden und schweißtreibenden Kraft, in den Apotheken angewandt.

Seifenstein, eine Jaspisart, die sich glatt und schlüpfrig wie Seife anfühlt. Zu Worcester in England nimmt man ihn mit unter die Porcellanmasse. Er wird aber auch als Schreibestein und als Walkererde benutzt.

Seile, Stricke, Taue, Tauwerk, werden bekanntlich von den Seilern, oder wie man sie in den deutschen Seestädten nennt, von den Repschlägern in Menge verfertigt. Der Artikel wird am stärksten an solchen Orten, wo Schiffahrt ist, gemacht und gehandelt. Man gebraucht ihn da sehr häufig bei Ausrüstung der Fahrzeuge, zum Betakeln der Schiffe, zum Einballiren und Binden der Waarencolli, und bei hundert andern Gelegenheiten. Die Stricke und Taue, vorzüglich die Ankertaue, die im Wasser dienen sollen, werden aus gutem Hanfe, oft 100 auch wohl mehr Klafter lang, einen Armsdick, auch wohl noch stärker gesponnen u. gedreht, und hernach, der bessern Dauer wegen, mit Theer getränkt. Man verkauft sie nach Centnern und Schiffspfunden. Ein recht großes und starkes Schiffstau kann wohl auf einige hundert Gulden oder Thaler zu stehen kommen.

Die vielerlei Arten und Benennungen der Taue, der man bei Ausrüstung und zu Takelung der Schiffe und Fahrzeuge bedarf, stehen in den Büchern, welche vom Schiffsbau und Seewesen handeln. Uebrigens schätzt man diejenigen Sorten am meisten welche aus gutem und festem liefländischen oder kurischen Hanfe gemacht sind. Diese werden im Wasser nicht steif, hart und spröde, sind daher nicht unbequem zu handthieren, sondern bleiben fein weich und geschmeidig.

Holland, England u. Dännemark führen eine Menge Seil- und Tauwerk nach Ostindien und Amerika aus. Man verschickt diese Waare bei ganzen Sortimentern, die nach dem Bedürfniß der Oerter, und nach Beschaffenheit des dortigen Seewesens, eingerichtet seyn müssen. Auch die alten abgenutzten Taue und Stücke von Stricken machen noch einen Handelszweig aus. Man zupft sie auseinander, und braucht das Werg zum Kalfatern der Schiffe.

Auf den philippinischen Inseln macht man häufig Stricke und Taue vom Hanfbaume, wie auch von dem schwarzen Gamati, einem andern Gewächse. Man schickt diese besonders nach Ostindien.

Rußland führt eine ausserordentliche Menge Tauwerk nach Italien, Holland, Portugal, und dem schwarzen Meere u. s. w., aus. Seine Waare wird gelobt.

Großbrittanien macht viel Tauwerk aus fremdem Stoff, den es aus Rußland und den Häfen an der Ostsee herzuholt. Diesen wendet es theils zu eigenem Verbrauch an, theils führt es die daraus verfertigten Sachen nach Amerika und Ostindien wieder aus.

Holland verfertigt häufig allerhand Tauwerk, und führt davon einen gu-

ten Theil aus; aber man schätzt diese Gattung im Handel schon weniger, als die vorgedachten Sorten, weil sie nicht so gut aushalten soll.

Zu Calw im Würtembergischen ist eine Fabrik von gewebten Seilen, welche sehr stark und biegsam sind, und überhaupt vor den gedrehten große Vorzüge besitzen.

Zu Marseille werden aus dem spanischen Esparto, der dazu roh eingeführt wird, in großer Menge Stricke und Kabeltaue von allerlei Größe verfertigt, und nach Provence, Languedok und Italien wieder exportirt. Man unterscheidet das Strickwerk in Libans cinquaines, quarnes und ternes, und die Kabeltaue in Cables oder Poulomiers gros oder petits. Man handelt alle durchgängig bei Dutzend; s. auch Kabel und Kabeltau.

Seilkraut, s. Bärlapp.

Seizains, heißen in Provence, Languedok und Dauphine eine Sorte französischer Tücher, die von Wolle aus Spanien, Languedok oder dem untern Dauphine gewebt wird. Ihre Kette soll, zufolge der Manufakturreglements, aus 1600 Fäden zusammengesetzt seyn. Sie sind, so wie sie aus der Walke kommen, einen französischen Stab breit. Man führt sie nach der Levante aus. In den übrigen französischen Provinzen nennt man diese Tücher Seize cens.

Selenit, s. Frauenglas.

Seleri, Sellerie, (Apium dulce, Apium hortense), fr. le célerie, ein bekanntes Gartengewächs, das in der Küche seinen Verbrauch findet. Man hat davon dreierlei Sorten; als: den röthlichen Sellerie, dessen Wurzel inwendig rothe Streifen hat; den Staudensellerie, der inwendig weiß ist, und den Knollensellerie. Alle diese Sorten gebraucht man an Speisen und zum Salat.

Selimskaja, ein baumwollenes Zeug von allerhand Farbe, das in der Bucharey verfertigt, und von mongolischen Tartaren nach Rußland zum Verkauf gebracht wird. Es ist eine Art sogenannter Kitayken. Man handelt es in Bünden od. Packen von zehn Stück, und verbraucht es zu Kleidungsstücken für Manns- und Frauenspersonen.

Semen, s. Same.

Semen Amomi, s. Piment.

Semen Badian, s. Badian.

Semen bene, s. Zitwer- od. Wurmsame.

Semen Carthami, s. Safflor.

Semen Cinae, s. Zitwer- u. Wurmsame.

Semen contra, s. Zitwer- u. Wurmsame.

Semen Dauci, s. Mohrenkümmel.

Semen Santonici, s. Zitwer- und Wurmsame.

Sementelle, in Italien eine Art Nudelwaare, wie Samenkörner geformt.

Semola di Storace, im italienischen und levantischen Handel der Satz oder Abschaum, welcher beim Läutern des Storax gesammelt und besonders verkauft wird.

Sempitern, ein wollenes geköpertes Zeug, oder eine Art Serſche, die besonders in England zu und um Colchester und Exceſter gewebt wird. Diese Waare geht insonderheit nach Spanien und Italien. Man macht sie schon seit vielen Jahren auch in Frankreich, unter andern zu Nimes, Montpellier, Castres u. s. w., in Languedok nach. Auch zu Beauvais wird dieser Artikel häufig verfertigt, und nach Cadix ausgeführt. Der Spanier ist es eigentlich, der dem Zeuge, seiner langen Dauer halber, diesen Namen gegeben hat. In Frankreich und England heißt es bald Perpetuan, bald Sempitern. Die Kaufleute in Languedok senden viel von diesen Geweben, unter dem Namen Serge impériale, nach Italien. Diese Sorte ist etwas feiner, als die, welche nach Spanien bestimmt wird. Die Sempiterne von Beauvais hält 20 Stab in der Länge.

Diejenigen Sorten, welche nach dem spanischen Amerika ausgeführt werden, schickt man gemeiniglich in Sortimentern dahin, wo 40 Stück im Ballen befindlich sind, nämlich 15 Stück papageygrün, 15 Stück himmelblau, 5 Stück muskusfarben, und 5 Stück schwarz.

Die englische Sorte ist in Stücken

von 30 Yards Länge, schwarz, muskusfarben, kaffeebraun u. s. w., sortirt, sowie auch in feineren Farben, z. B. blau, grün und roth.

Sempiternell, nennt man im Handel eine Art groben Perpetuans, die in England gemacht, und nach Spanien und dessen Kolonien ausgeführt wird. Auch nach der Küste von Guinea geht dieser Artikel in Menge.

Senble, ein leichtes wollenes geblümtes Zeug.

Seneciowurzel, (Senecio saracenicus, Consolida saracenica, Solidago saracenica), kommt von einem der ansehnlichsten Staudengewächse in unsern gebirgigten deutschen, schattigten Forsten, die einen guten feuchten Boden haben. Ihre ansehnliche Größe, ausschweifend kriechende, starke Wurzel, sowie auch die häufigen ansehnlichen Blumensträußer, nebst den fünffachen Hauptgeschlechtskennzeichen, unterscheiden das Gewächs vom Heidenwundkraut, womit es noch heutzutage öfters verwechselt wird. Die Wurzel hat einen balsamischen Geruch und Geschmack, und wird als Wundarznei innerlich und äusserlich gebraucht.

Senecterre, Fromage de Saint Nectaire, kleine Käse in Auvergne, die ihrer Delikasse wegen bis nach Paris und weiter verfahren werden. Die besten liefert Lamagne.

Senega, oder Seneka, Kreuzblume oder Klapperschlangenwurz, (Polygala Senega L.), fr. le satyrion à larges feuilles, la polygala, mit Blumen, die eine Aehre bilden, und keinen Bart haben, sowie auch mit aufrechtem krautartigem, ganz einfachem Stamm, und breitlanzettförmigen Blättern, ist eine ausdauernde Pflanze, die in Virginien, Pensilvanien und Maryland wächst. Die Wurzel ist holzig, in viele Aeste getheilt, wie ein Finger dick, hin und her gebogen, knotig, inwendig weiß, und mit einer dicken gelblichen, gleichsam mit Harz getränkten Rinde überzogen, die ein graues Oberhäutchen hat. Der Geschmack ist zuerst mehlig, hernach säuerlich, endlich durchdringend, reizend, so daß er einen kleinen Husten verursacht, und die Kehle zusammenziehet. Der Geschmack sitzt fast einzig und allein in der Rinde. Die Pflanze hat eine wirksam zertheilende und ausleerende Kraft, und soll in Amerika gegen das Gift der Klapperschlangen mit Nutzen gebraucht werden. Nicht minder dient sie wider entzündliche Brustkrankheiten, Wassersucht ꝛc.

Senegalgummi, ist ein reiner von der Natur selbst ausgeworfener, und an der Luft verdickter und erhärteter Schleimsaft, der in größern und kleinern halbrunden, kugligten, unförmlichen Stücken, die den Taubeneyern und Wallnüssen an der Größe gleich kommen, zum Handel gebracht wird. Die Stücke, Klumpen oder Kugeln sind äusserlich raub und ungleich, innerlich auf dem Bruche glatt und glänzend, dabei entweder durchsichtig oder trübe, hart, von gelblicher, gelblichweisser, brauner, rothbrauner oder Bierfarbe. Der Geschmack davon ist süßlichschleimig, und dabei nicht unangenehm. Es zergeht im kalten Wasser nach und nach zu einem wahren Schleime, läßt sich aber weder durch Oel, noch Weingeist auflösen. Im Feuer brennt es mit keiner Flamme, sondern verbrennt mit Hinterlassung einer Kohle. Es ist vom Schootendorn, oder dreidornigtem Acacienbaum mit weißlicher Rinde und hangenden Blumenspitzen, der am Senegalfluß, auf der Küste von Guinea, und in mehreren gegen Abend gelegenen Ländern gemein ist. Es wird durch die Engländer und Franzosen zum Handel gebracht. Es kommt in Fässern, die gegen 10 Centner schwer sind, zu Markte. Vorher zog die Handlung diesen Artikel aus London, seit dem Jahr 1783 aber, wo durch den Friedensschluß der Senegalstrom, die Insel Goree, das Fort St. Louis nebst einigen andern Oertern, von England an Frankreich überlassen worden sind, ist dieser Handel in den Händen der Franzosen, welche ihre Rückladungen nach Havre de Grace hinbringen. Es wird entweder gesiebt oder ungesiebt bei 100 Pfund gehandelt, und theils in den Manufakturen, theils zur Arznei gebraucht.

Senesblätter, (Folia Sennae), fr. feuilles de Séné, sind die gelbgrü-

nen, getrockneten, länglichtrunden Blätter von einem morgenländischen Strauche oder Kraute (Cassia senna), das einen 5 bis 6 Fuß hohen Stengel mit vielen holzigten Zweigen, und kleine Schoten hat, worin ein brauner oder graulichter Same verschlossen ist. Die Blüthe besteht aus fünf Blättern von pomeranzgelber Farbe. Die Schoten nennt man bei der Handlung Folioulae sennae, und einige unter den Aerzten ziehen sie den Blättern noch vor. Die besten Senesblätter bringt man aus Alexandrien in Aegypten, und von Seyd in Syrien zum Handel. Die letztere Sorte wird auch Apalto- oder Pachtsenes genannt, weil sie von der Regierung an gewisse Pächter überlassen ist, die für ein gewisses Quantum an Gelde den Alleinhandel damit treiben. Die Mittelsorten bringt man aus Nubien und von Tripolis; die ordinaire von Mocka, aus Italien, Provence und Languedok. Noch eine geringere Sorte, die im Grunde ein wahrer Ausschuß ist, ist diejenige, welche man Parva, oder Bruch nennt. Diese enthält größtentheils nur zerbrochene Blätter und Staub. Die von Tripolis sind grüner von Farbe, haben einen schwächern Geruch, sind schmäler und fühlen sich viel spröder an, als die von Seyd und Alexandrien. Die von Mocka, welche man auch Picksenes, zu Marseille Senes de la Pique, nennt, sind noch schmäler von Blättern, dabei spitziger und länglichter, als die beiden erstgedachten Sorten. Die Waare wird über Livorno, Venedig, Marseille und Triest zu uns gebracht. Sie ist in Säcken oder Ballen von 200 Pfund im Gewicht, und wird hie und da netto Tara gehandelt. Zu Livorno gibt man darauf 10 Procent Tara, und 1/2 Procent Sopra Tara. Zu Amsterdam 14 Pf. Tara, 2 Proc. Gutgewicht und 1 Procent Sconto. Zu Hamburg 10 Proc. Tara, u. 1/2 Proc. Gutgewicht.

Der Artikel wird in der Medizin zum Purgiren gebraucht. Vorhin glaubte man auch, daß bei der Anwendung dieser Blätter die Stiele und Stengel abgelesen werden müßten, weil sie Bauchschmerzen verursachten; aber nach den Beobachtungen der Neueren, ist dieß ungegründet. Indessen gibt man die Senesblätter lieber extrahirt, und mit süßen Früchten abgekocht, als in Pulver ein.

Senf, (Sinapis), fr. Senevé, ist eine Sommerpflanze, welche ein vielästiges blätterreiches Kraut hat, gelb blüht, und in kurzen spitzigen Schoten einen fast ganz runden, scharfschmeckenden Samen von verschiedener Farbe bringt. Der in Gärten gebauete (Sinapis hortensis) gibt braunen, schwärzlichen, gelben oder gelbweissen Samen; der wilde (Sinapis sylvestris), welcher von selbst an trockenen Orten wächst, trägt röthlichen. Im Herbst, wenn der Same reif ist, nimmt man ihn ab, zerreibt ihn mit Wein, Most oder Bier, und thut ihn in steinerne Flaschen oder in Fäßchen von verschiedener Größe. So bringt man ihn zum Handel. Er heißt alsdann insgemein Möstricht. Den meisten bringt man aus Oesterreich, Mähren, Frankreich, insonderheit von Dijon und Chalons, und aus Frankfurt an d. O. Der Kremser in Oesterreich ist vorzüglich im Rufe; so wie auch der französische von Dijon in Bourgogne, und Chalons in Champagne, die häufig an die fürstl. Höfe in Deutschland und Italien verschickt werden. Sie haben einen viel feinern und angenehmern Geschmack, als die andern Arten. Der Frankfurter kommt in kleinen Fäßchen zu Markte, die etwas mehr als eine Berliner Bouteille halten. Der österreichische und mährische wird Eymerweise gehandelt.

Auch die grünen Blätter kann man zur Speise benutzen, so wie er denn auch von Apothekern, Zuckerbäckern und Chagrinbereitern gebraucht wird; von letztern um bei dem sogenannten gepreßten Leder die körnigte Oberfläche hervor zu bringen. Die Senfkörner werden nach Metzen und Pfunden gehandelt; sie müssen trocken und rein, der Möstricht aber muß frisch, beissend, dick, und nicht dumpfig von Geschmack seyn. Wir ziehen sie von Erfurt.

Senkler, s. Bleche.

Senlis, s. Lavalsche Leinwand.

Senonois, ein franz. Wein,

meist rother Art, der ehedem gar sehr im Rufe gewesen ist. König Heinrich IV. gebrauchte ihn zu seinem Tischtrank. Durch Verwahrlosung der Weinbergsbesitzer hat sich sein Ruf seitdem sehr vermindert; es gibt aber doch noch etliche Distrikte, wo er heutzutage von vortrefflicher Güte gewonnen wird. Diese bessern Sorten verfährt man von Sens aus, auf dem Yonnefluß, weit und breit.

Sensen, franz. la faux, sind bekannte schneidende Werkzeuge, die beim Ackerbau unentbehrlich, und besonders in England, Steyermark und Westphalen in ungeheurer Menge geschmiedet, und nach Polen, Rußland, Frankreich u. s. w., ausgeführt werden. Die beste und stahlreichste Sorte wird steyermärkische genannt, und mit den Stempeln dieses Landes bezeichnet, selbst die, welche in der Grafschaft Mark, im Hochgericht Schwelm, verfertigt wird. Diese Sorte wird nicht geschliffen, sondern nur violettblau in Unschlitt gehärtet. Man handelt die Waare nach Bund von 12 Stück, und verkauft sie auf der Stelle zu 3 1/4 Reichsthaler.

Man unterscheidet die Sensen beim Handel in große ächte Siebenstern, Doppel-, Fisch- und Pokalsensen, und große ächte gute ordinaire Sorte; in kleine ächte Siebenstern, Doppel-, Fisch-, Pokal- und kleine gute ordinaire Sorte, und verkauft sie nach 100 Stück u. s. w.

Die kärnthner Sensen mit dem Zeichen ‡ werden in 6, 5 1/2, 5, 4 1/2, 4 und 3 1/2spännige unterschieden, die eisernen in 6 bis 3spännige. Sie gelten 28 bis 54 fl. das Hundert.

Das Gegentheil von steyerischen Sensen sind weisse Sensen, besonders die Märkischen. Diese schätzt man nicht so hoch, als jene.

Steyermark allein hat 30 Fabriken für Sensenschmiede. Uebrigens trifft man auch in vielen andern österreichischen Provinzen Sensenschmiede an. Unter den märkischen Sensen sind die Plettenberger trefflich. Zwölf Stück kosten auch gegen 8 bis 8 1/2 Rthlr. Ihre Zeichen sind: Krone, einfacher und doppelter Wolf. Sie sind blau (steyerisch) und weiß. Zu Remscheid im Bergischen ist die Sensenfabrik der Gebrüder Busch und der Herren Hasenclever berühmt. — In den Sensenfabriken werden auch Sicheln gemacht.

Die Sensen deutscher Fabrik werden zu vielen Tausenden nach Asien, der Levante und anderwärts hin, besonders auf der Donau, nach der Wallachey, nach Taman, der Tartarey, nach Circassien ꝛc., verfahren.

Sepia, s. Blackfisch.

Septifolium, s. Tormentill.

Serafins, sind englische zwei- und dreifarbige wollene Zeuge, mit Blumen gedruckt, und in Stücken von 37 1/2 Yards, die in weiß 50 Schillinge, und gedruckt und zugerichtet 72 bis 75 Schillinge gelten.

Seraphinum oder Serapinum, siehe Sagapan-Gummi.

Serasses oder Sarasses, sind ostindische Zeuge, welche auf der koromandelschen Küste und in Bengalen verfertigt werden. Die europäischen Handelskompagnieen bringen sie besonders aus Cambaja.

Serbars oder Scherbars, eine Gattung Mussoline, die zu Schwannenstadt in Oesterreich ob der Ens verfertigt werden. Sie sind 3/4 Wiener Maas breit, und 24 Ellen lang.

Serbettes, heißen ganz feine ostindische Nesseltücher, die von Decca oder Dacca durch die holländisch-ostindische Gesellschaft zum Verkauf gebracht werden. Sie haben goldene Leistenbänder, sind 2 Cobidos breit, und 40 lang. Die Stücke gelten gewöhnlich 24 bis 34 fl. holländ. Bankgeld.

Serentscher, siehe Ungarische Weine.

Serge, s. Sarsche.

Sergette, eine Art schmaler Sersche, die hie und da in Frankreich gewebt wird. Man gibt diesen Namen auch einem geköperten und tuchartig gewebten Droguet, der in verschiedenen Gegenden von Poitou verfertigt wird.

Sergfisch, s. Stockfisch.

Seronen, Suronen, heißen die Emballagen von Südamerikanischen Ochsenhäuten, worin aus Brasilien und andern Südamerikanische Gegenden manche trockene Waare, als Cochenille, Indigo, Pfeffer, Mandeln ꝛc., versendet werden; aber auch andere ähnliche Emballagen zum Unterschiede von Säken und Ballen.

Sérons, s. Bourdeaurer Weine.

Serpentaria, s. Schlangenwurz.

Serpentarium (lignum), s. Schlangenholz.

Serpente, eine Art französisches Papier, mit dem Zeichen einer Schlange. Man gebraucht es zum Belegen der Eventails oder Fächer.

Serpentinstein, (Lapis serpentinus, Ophites), fr. la serpentine, ein weicher Stein vom Talkgeschlecht, der seiner Flecken wegen, welche wie die auf den Schlangenhäuten aussehen, jenen Namen bekommen hat. Er ist dunkel gefleckt, bricht hie und da in Sachsen, im königgrätzer Kreise in Böhmen, um Frankenstein in Schlesien, in Ungarn und anderwärts mehr. Sachsen hat Serpentinsteinbrüche zu Zöblitz, Limbach, Waldheim, Hohenstein, Waldenburg und Rußdorf. Die meisten Einwohner des Städtchens Zöblitz sind Serpentinsteindrechsler. Es gibt unter diesen geschickte Meister von Geschmack, die schöne ausgelegte Arbeit verfertigen. Der Handel mit solcher Waare wird weit und breit getrieben. Zöblitz bei Marienberg im Erzgebirge liefert unter andern: Reibeschaalen im Durchmesser von 4 Zoll an bis auf 15 Zoll; kleine, wie auch ganz kleine Pulvermörser, die bei Dutzend gehandelt werden; Portionsmörser mit Ausguß und ohne Ausguß; Wärmsteine; ganz große und auch kleinere Schreibzeuge, bei Dutzend; dergleichen viereckigte, bei Paar; dergleichen zweimal zu schrauben; Schreibzeuge ohne Sandfaß; Pomadedosen, Schnupftabaksdosen, Rauchtabaksdosen und Kaffeedosen, bei Stück; ferner allerhand Sorten Kleinigkeiten an Schwammbüchsen, Würfeln, Jagdpfeifchen ꝛc., bei Dutzend Stück; endlich noch Seifenkugeldosen, Pillendosen ꝛc., bei Dutzend Stück. Der Limbacher und Waldheimer Serpentinstein ist zum Theil schöner, als der Zöblitzer, und nimmt eine glänzendere Politur an; aber er ist seiner größern Härte wegen schwerer zu verarbeiten. Man macht aus dem Serpentinstein Becher, Krüge, Flaschen, Thee- und Kaffeezeug, Dosen, Schüsseln, Lendensteine, und dergleichen Sachen mehr.

Serpilliere, nennt man in Frankreich eine grobe, durchsichtige Packleinwand, die besonders zum Einballiren der Waaren verbraucht wird. Man hat ihrer von allerlei Sorten und Preisen; auch gibt es schmale und breite. Die gemeine Sorte der von Abbeville ist 30 bis 31 Zoll breit, und 90 Stab lang. Eine zweite von eben daher ist 7/8 Stab breit, und so lang wie die vorhergehende.

Serpillum, s. Quendel.

Serpillum romanum, s. Thymian.

Serratula, s. Scharte.

Serratula minor, s. Gamanderlein.

Sersuckers, s. Sirsacken oder Girfacas.

Sesam, Flachsdotter, (Semen Sesami, Sesanum offic.), ital. Seagliola, auch Seaghiola, fr. le sésame, ist der Same von einem Kraute, das von den Botanikern Phalaris genannt wird. Es wächst in der Levante, in Sicilien, Toskana und anderwärts wild; wird aber auch mit Fleiß gebaut. Man sieht es in den südlichen Gegenden mit unter dem Weizen wachsen, dem es keinen Eintrag thut. Der Same hiervon, den die Franzosen Escayolle oder Graine de Canaire nennen, ist glänzend und strohfarbig, fast dem Leinsamen ähnlich. Die morgenländische Sorte besteht aus kleinen eyrunden, weißlichten, oder weißbräunlichen länglichen Körnern, die aus einer gerade aufstehenden, kurzen, schotenartigen, vierkantigen und vierfurchigen Frucht gewonnen wird. Aus diesem angenehmen und öligtsüßen, fetten, eßbaren Samen ist von den allerältesten Zeiten an ein klares süßes Oel zur Speise und Arznei gepreßt, u. weit und breit zum Handel geschickt worden. Man er-

hielt es entweder von Alexandrien über Venedig, oder es wurde auch zu Venedig aus levantischen Körnern zubereitet. Dieses Oel ist noch gegenwärtig zur Speise im Orient sehr im Gebrauch. Hingegen im Westen ist es durch die Leindotterſaat, woraus ein eben so gutes Oel verfertigt wird, verdrängt worden.

Der Same dient nicht nur zu Vogelfutter, sondern die Franzosen und Genueser gebrauchen ihn auch, um den wollenen u. seidenen Zeugen einen Glanz zu geben. In Sizilien wird mit dem Sesam ein beträchtlicher Handel getrieben. Man handelt ihn nach Tumulo. Es gibt davon zweierlei Sorten, eine länglichte und eine runde.

Die abendländische Sorte, der Dotter, Dort, zahme oder große Leindotter, Flachsdotter, gemeiner Sesam, (Sesamum vulgare), kommt bei uns von dreierlei Pflanzen, und ausser diesen noch von einer besondern Gattung, welche letztere, wegen der langen feinen Blumenspitzen mit goldgelben Blüthchen, und ihrer sehr kleinen runden knopfförmigen, oder auch rauhen getüpfelten runden Samenschötchen, der wilde oder kleinere Leindotter genannt wird. Er findet sich unter den vorigen abwechselnd, zuweilen auch, und zwar in viel größerer Menge, ohne denselben. Er ist Myagrum paniculatum L., der rauhe und kleinknotige Leindotter.

In Meißen, Thüringen, Böhmen und der Mark Brandenburg sind beide als wilde Pflanzen an vielen Oertern unter dem Winter- und Sommergetreide, in Küchengärten, und auf den übrigen Ländereien, insbesondere auf den Leinstätten unter dem Lein, als sogenannte Mißgewächse, befindlich, von welchen kein Gebrauch gemacht wird. In einigen Gegenden, z. E. zwischen Merseburg und Leipzig, auch bei Lauche und anderwärts, besonders in Thüringen, im Fürstenthum Halberstadt, im Braunschweigischen am Harze, wird die erste Art des Leindotters mit den großen Schoten ordentlich gebaut, und aus dem Samen ein Oel geschlagen, welches, so lang es frisch ist, von den Landleuten bei Zubereitung der Speisen gebraucht wird. Das altgewordene gebraucht man, wie das Rüböl und schlechtere Baumöl, zum Lampenbrennen. Aus Thüringen wird sehr viel von der Saat, unter dem Namen Semen sesami, in die Apotheken Deutschlands gebracht. Der Same ist länglicht, gelb oder braungelb, und hat einen angenehmen, öligtsüßen, schleimigten Geschmack, wie das fette schmierige Oel aus demselben. Der Sesam oder Flachsdotter wird zu Erfurt bei Centnern von 110 Pf. zu 4 2/3 bis 5 Rthlr. gehandelt. Nach Müllers Gartenlexikon gewinnen die Landleute auf der Insel Thanet in der englischen Grafschaft Kent viel von diesem Produkte, und senden es häufig zu Wasser nach London.

Sesel, fr. Séséli, ein Kraut, von welchem dreierlei Arten zum Handel gebracht werden. Das cretische Seselkraut (Seseli creticum), wird hie und da in den Gärten gezeugt. Es hat einen haarigten Stengel, gekerbte Blätter, und weisse oder leibfarbene Blumen. Es wird als ein zertheilendes und lindernedes Mittel in der Medizin gebraucht. Das marsilische Seselkraut, (Seseli Marsiliense, Siler montanum, sive Ligusticum verum), sieht dem wilden Fenchel ähnlich, daher es auch von einigen foeniculum tortuosum genannt wird. Es wächst in Languedok und Provence häufig an den Wegen, und auf ungebauten Plätzen, sowohl auf dem platten Lande, als auch in Gebirgen. Der Stengel ist knolligt, die Blätter sind länglicht, weich und wohlriechend. Der länglicht schwarze und gewürzhafte Same von diesem Kraute kommt in die Apotheken. Eine dritte Sorte erhalten wir aus Morea; diese ist jenen an Kräften gleich.

Sestergantz, s. Romals.

Setaceum, s. Haarsieb.

Settignano, siehe Toskanische Weine.

Seudressalz, s. Salz.

Seudreswein, eine gute Art weisser und rother Franzweine, die in Saintonge gewonnen, und häufig ausgeführt wird. Sie ist in Bourdeauxer Gebinden, die 29 Veltes, jede zu 8 Pariser Pintes, halten. Das Meiste

geht nach den Häven in Bretagne, wie auch nach Hamburg, Bremen, Lübeck, der Ostsee u. s. w.

Sevum, s. Talg.

Seydavi, eine Gattung levantischer Seide, die von Seyd, dem alten Sydon, nach Marseille zu Markte gebracht wird. Sie wird in verschiedenen Gegenden Frankreichs zu Filé 3, 4 und 5 S. verarbeitet.

Shakespeare, auch drap brillanté, eine neue Sorte mit Seide durchwürkte Halbtücher die 5/4 breit, zu Sedan und Montjoie verfertigt werden.

Shaub, eine Art ostindischer halbseidenen Baftas, welche die Franzosen nach Europa bringen. Sie sind 3/4 St. breit, und 7 Pariser Stab lang.

Shawl, Shaul, die feinste unter allen bis jetzt in der Welt bekannten wollenen Zeugarten, welche im Orient äusserst hoch geschätzt wird. Man macht dieses Zeug aus einer Art Wolle, die in Thibet gewonnen wird, und da Touz heißt. Man bekommt sie von gewissen wilden Ziegen, die auf den Gebirgen von Tibet weiden. Sie ist sanfter und feiner anzufühlen, als das allerfeinste und beste Biberhaar. In Kaschmir macht man hieraus Kopftücher, welche die Mogolen und Indier höher schätzen, als es der Europäer sich vorstellen kann. Das Stück gilt 100 auch wohl mehr Rupien oder (nach unserm Gelde) Dukaten.

Auch zu uns kommen sogenannte türkische zu Umschlagtüchern bestimmte Shawls, wovon das Stück 1000 bis 1500 fl. und mehr kostet.

Der englische Fabrikant John Harwey zu Norwich hat versucht, diesen Artikel nachzumachen, und es ist ihm ziemlich gelungen. Er hat dazu die auserlesenste Leonesas- u. norfolksche Wolle genommen. Uebrigens nennt man jetzt in Europa auch alle große Umschlagtücher, Shawls. Solche Shawls von feiner Wolle erhalten wir vorzüglich aus englischen und französischen Wollenmanufakturen.

Sherry, nennen die Engländer den Xeres-Sekt.

Shrubb, in England, eine Mixtur oder Zusammensetzung von ausgepreßtem Citronensaft mit raffinirtem Zucker und Arak, der in Bouteillen zum Handel gebracht wird, und zum Punschmachen dient.

Siamische Baumwolle, s. Baumwolle.

Siamoise, ist der Name verschiedener aus vermischtem Garn verfertigten Zeuge. Die vornehmste Art ist von Baumwolle mit Seide vermischt, und wurde nach dem Muster des Zeugs gewebt, den die Abgesandten aus Siam an dem Hof Ludwig XIV. zu ihren Kleidern gebrauchten. Diese Gattung war lange Zeit sehr Mode, ist es aber heutiges Tages weit weniger. Man begreift diese Sorte jetzt gemeiniglich unter dem Namen der halbseidenen Atlasse. Auch nennt man Siamoise ein gestreiftes Zeug, das aus Leinengarn mit Baumwolle gewebt wird. Diese Gattung wird häufig in Frankreich, besonders zu Rouen, verfertigt. Auch broschirte Siamoisen von Wolle und Baumwolle liefert diese Gegend in großer Menge. Zu Angers druckt man sehr viele Siamoisen auf Katunart, sowohl zu Schnupftüchern, als auch zu Kleidern, Vorhängen u. drgl. Die von Roanne und der Loire sind 3/4 bis 7/8 Stab breit. Sie werden entweder roh oder auch schon zugerichtet und gefärbt, zu Unterfutter gebraucht. Die leichtern weissen Sorten werden von den französischen Indiennenfabriken angewandt. Die stärkern bleiben weiß. Bolbec liefert feine bunte und gestreifte Siamoisen von allerlei Gattung u. Preisen. Die von Chateau-Gonthier in Anjou sind auswärts sehr beliebt. Die von Brive-la-Gaillarde sind sowohl weiß, als auch auf Katunart gedruckt, und zwar auf englische, ostindische und holländische Art, en Camayeux, Calanca, demi-Calanca, en bleu d'Angleterre, ou de Porcelaine, bleu de réserve etc., ein- und zweifarbig, auch mit mehreren Farben gedruckt, und zum Theil gemalt. Ihre Breite ist 3/4 bis 7/8 Stab. Yvetot in der Normandie macht sehr schöne Siamoisen, unter andern sogenannte satinées, bojonnées, gestreifte, geflammte u. s. w. Man verfertigt da auch eine ganz breite Sorte, die 2 bis 2 1/2 Stab breit liegt.

Diese wird besonders zu Bettgardinen angewandt. Unter den deutschen Oertern sind Elberfeld und Barmen in Westphalen, ihrer zahlreichen Fabriken wegen, in diesem Fache berühmt. Alle beide liefern eine erstaunliche Menge dieser Zeuge nach allen Gegenden von Europa.

Man macht da eine ungeheure Menge streifigter, broschirter, geblümter, geflammter, gewürfelter figurirter, glatter, ganz- oder halbgeköperter, muschirter und anderer Sorten dieser Gewebe. Ausser diesen fabricirt man diesen Artikel auch noch häufig zu Bielefeld, Dortmund, Dähn bei Wermelskirchen, Gräfrath, Lüttringhausen, Siegen im Nassauischen, Wald bei Solingen u. Wermelskirchen bei Elberfeld ꝛc.

Sicheln, fr. faucilles, sind bekannte Werkzeuge bei der Landwirthschaft und dem Feldbau, die zum Schneiden des Getreides und Grases gebraucht werden. Die Meisten liefert bei uns Steyermark. Die schlechteste Sorte führt das Zeichen O; die sogenannten Einstrich- und Zweistrichzeichen sind feiner und besser. Die das feine Mittel- und Zweistrichzeichen haben, kosten dreimal so viel, als jene. Die Waare wird nach Hundert gehandelt. Die Sensenfabriken in der Mark, im Bergischen ꝛc., liefern auch recht gute Sicheln.

Sidereus lapis, s. Braunstein.

Sideritis, s. Gliedkraut.

Siebe, fr. tamis, crible, werden von besondern Siebmachern in Böhmen, dem Salzburgischen, in Krain ꝛc., verfertigt, und häufig zum Handel gebracht. Sie bestehen hauptsächlich aus vielerlei Sorten, nämlich aus klaren Haarsieben, die von Apothekern und Materialisten zum Sieben verschiedener Waaren gebraucht werden; aus großen hölzernen, die von Rohr, Lindenbast u. dgl. geflochten sind; aus Sieben von Messing- oder Eisendrath, die sowohl für Becker und Müller, als auch für mehrere Handwerksleute und Künstler dienen; endlich aus doppelten, welche aber mit einem Deckel versehen sind, damit von den zu siebenden Sachen nichts verstäuben könne. Alle diese Sorten werden von verschiedener Größe und Weite gemacht. Ihr Gebrauch ist jedem bekannt.

Unter den Orten in Deutschland, welche sich vorzüglich aufs Siebmachen gelegt haben, und dieses Gewerbe mit vorzüglicher Thätigkeit betreiben, sticht Schönau, ein Gothaisches Waldorf, hervor, wo 32 Siebmachermeister sich befinden, die eine eigene Innung ausmachen. Sie liefern eine ausserordentliche Menge Siebe aller Art, unter den Benennungen, ganze und halbe Scheunritter, Knottenritter, grober, mittlerer und feiner Fegesiebe, Trespe- od. Gemangkornsiebe, Dünkelsiebe, wie auch breit u. schmalschieniger Leinsiebe, die man bei Schockböden handelt; Hirsensiebe bei 10 Stück: Weitzengriessiebe bei 8 Stück; Pulversiebe bei 6 Stück, und Mehlsiebe bei 4 Stück. Viele Siebmacher befinden sich auch in Sonnenberg und Neustadt bei Koburg, in Breßlau, zu Niederkreibnitz in Böhmen ꝛc. In Breßlau werden hauptsächlich viele Haarsiebe fabricirt.

Siebenbaum, s. Sadebaum.

Siebenbürgische Weine, eine gute Art rother und weisser Weine, die den ungarischen ziemlich gleichen, die besten Sorten (z. E. den Tokayer) ausgenommen. Der meiste und beste Weinbau in diesem Lande ist um Kökelwar in der kochelburger Gespannschaft; um Carlsburg, Berethalom, Müllenbach, und an den Hügeln um der Stadt Bistriz. Das Maas ist eben so wie in Ungarn. Diese Weine werden über Hermannstadt, Kronstadt und Bistriz ausgeführt.

Siebenfarbenblume, siehe Dreifaltigkeitsblume.

Siebenfingerkraut, s. Tormentil.

Siebengezeit, s. Melilotten, und Fönugräc.

Siebenstern, s. Sensen.

Siebleinwand, s. Beuteltuch.

Sief, in den Apotheken eine gewisse trockene Augenarznei. Man hat deren zweierlei Arten: eine wird Sief album oum Opio, die andere Sief album sine Opio genannt.

Siegelerde, (Terra sigillata), fr. la terre sigillée, eine fette und schwere Thonerde von verschiedener Farbe, die gemeiniglich in runde Kuchen geformt, und mit allerhand Zeichen versehen ist, wovon sie den Namen Siegelerde bekommen hat. Sie hat einen anhaltenden Geschmack, erdeartigen Geruch, und wird nach den Ländern und Oertern, wo sie gegraben worden ist, verschiedentlich benannt. Die vornehmsten Sorten sind: Terra lemnia, dunkelgelb von Farbe, welche von der Insel Stalimene kommt. Die Kuchen sind mit einem halben Monde und drei Sternen, oder mit türkischen Buchstaben bezeichnet. Diese ist in Deutschland nur selten zu haben. Die weisse von Samos hat ähnliche Zeichen, und beide werden in der Medizin wider Gift, böse Fieber, Blutauswurf ꝛc., gebraucht. Die Siegelerde von Malta, Terra sigillata Melitensis, ist kreidenweiß; sie führt das Bild des Apostels Pauli mit einer Slange aufgedrückt. Man erhält sie von der Insel, und auch von Genua und Livorno, in größern und kleinern runden Kuchen und Formen. Auch diese soll wider Gift und dergleichen sehr gut seyn.

Cimolische Siegelerde kommt von der Insel Argentiera, ist weiß wie Kreide, und wird zum Bleichen des Leinenzeugs und in der Medizin gebraucht.

Die ungarische Siegelerde, welche bei Gran gegraben wird, ist gelb von Farbe, und führt zum Zeichen drei Thürme. Sie wird gegen allerhand Uebel, die ihren Sitz im Herzen oder Geblüt haben, angewandt.

Die böhmische ist entweder weiß oder roth.

Liegnitzer Siegelerde aus Schlesien, ist entweder weiß oder auch roth von Farbe, und mit einem Adler bezeichnet. Man nennt sie auch Axungia lunae, so wie der Name Axungia Solis wieder einer andern Art Siegelerde, nämlich der grauen von Liegnitz, gegeben wird. Man rühmt jene insonderheit wider Schwäche des Hauptes und der Glieder.

Sachsen liefert mehr als eine Art Siegelerde, worunter die Greifensteinische, die dunkelgelbe oder weisse Laubachische, die vornehmsten sind; ferner die von Silberberg bei Annaberg, und von Bitterfelde; in Schlesien die weisse und rothe Goldbergische, die weisse Striegau'sche, und mehrere, z. B die gesiegelte weisse Erde von Zworowska, die Masselsche weisse, rothe und gelbe u. s. w.

In Frankreich grät man um Blois und an andern Orten gute Siegelerde.

In Italien ist die weisse Siegelerde von Siena, die Malteser, welche mit dem Haupte Johannis und einem Kreuze bezeichnet ist, sowie die rothe und weisse Siegelerde mit dem Bilde Johannis des Täufers u. s. w., berümt.

Hie und da bildet man aus diesen Erden Tobakspfeifenköpfe, Becher, Krüge u. dgl. Aus rother Siegelerde brennen besonders die Türken und Wallachen allerhand feine Gefäße und Pfeifenköpfe.

Siegellack, Siegelwachs, fr. la cire à seeller. Es gibt davon zweierlei Arten. Die eine ist aus Wachs mit Oel versetzt, und grün, gelb oder roth gefärbt. Diese gebraucht man in Kanzleien, bei Gerichtshöfen und landesherrlichen Aemtern. Die andere oder härtere Sorte wird aus Gummilack, Terpentin, Wachs, Harz und verschiedenen färbenden Dingen zubereitet. Diese Art macht das eigentliche Siegellack aus. Es gibt schwarzes, rothes, braunes, grünes, goldgelbes u. dgl. Das beste kommt aus England, von Paris, Nürnberg, Augsburg, Hannover, Erfurt, Berlin, Frankfurt a M., und manchen andern Orten Deutschlands. Die Stangen sind von verschiedener Form, entweder rund, halbrund, oder viereckigt. Sowohl die Stangen selbst, als auch die Papiere, worin sie eingeschlagen sind, führen die Zeichen der Fabrik oder des Meisters, z. E. eine Krone, den doppelten Adler, (wenn es Nürnberger Fabrikat) das englische Wappen, (wenn es aus England ist), einen Bienenkorb u. s. w. Die Siegellackmacher drucken häufig die französischen und englischen Zeichen auf, um dadurch ihrer Waare mehr Ansehen zu geben. Daher steht auf mancher Stange London, die auf deutschem Boden gemacht worden ist. Ein

gutes Siegellack muß übrigens vollkommen hart, glatt und glänzend, von lebhafter Farbe, und recht spröde seyn. Es muß leicht anbrennen, wohl abtriefen, den Rauch vom Lichte nicht annehmen, und auch keine schwarze Kohle absetzen.

Unter die besten Fabriken, die Deutschland in diesem Fache besitzt, zählt man die des A. L. Pfannenschmidt zu Hannover, und des Riedling zu Erfurt. In letzterer findet man alle Arten des rothen Siegellacks von Nro. 1. bis 12, von 4 Groschen bis zu 2 Rthlr. 16 Gr. das Pfund. Schwarzes, Nro. 1. bis 7, von 3 Gr. bis zu 1 Rthlr. 8. Gr. Auch alle Sorten braunes, gelbes, grünes und Goldlack, von 12 Gr., bis zu 1 Rthlr. 9 Gr. Auch die des Karl Alois Hofer zu Augsburg empfiehlt sich durch die Güte und Preiswürdigkeit ihrer Waare. Eben so die Steinkühlsche an demselben Orte.

Die in Nürnberg üblichen Siegellacksorten sind: rothes Nro. 3/0, 2/0, 0, 1 bis 18; dergleichen schwarzes, grünes, gelbes, braunes, goldgestreutes in 9 Sorten. Man verkauft es bei Pfunden, welches in 10, 12, 16 oder 20 Stangen abgetheilt ist. Die ganz feinen Sorten sind: Superfein, Englisch fein; Englisch superfein; und Allerfeinstes. Eben so verschiedene Sorten werden zu Fürth gemacht, nämlich Nr. 00 Schiff; Nr. 0. Mohrenkopf; Nr. 1. zwei Kronen; Nr. 2. Engel; Nr. 3. Harfe; Nr. 4. Sonne; Nr. 5. Mond; Nr. 6. drei Sterne; Nr. 7. London fecit; Nr. 8. Englisch fecit; Nr. 9. Lilie; Nr. 10. Adler; Nr. 11. Kleeblatt; Nr. 12. Reichsapfel; Nro. 13. Bienenkorb; Nr. 14. drei Könige; Nr. 15. zwei Bienenkörbe; Nr. 16. Spinngewebe; Nr. 17. Extrafein; Nr. 18. Superfein; Nr. 19. zwei Spinngewebe, als die feinste Sorte. — Die Bröckelmannsche Fabrik in Cassel macht auch gute Sorten Siegellack; sowie die Gebrüder Zumpf zu Schweinau bei Nürnberg gute Waare liefern.

Eine der vornehmsten französischen Siegellackfabriken ist die zu Paris und auswärts unter dem Namen Fabrique de la petite Vertu bekannte. Diese besteht schon seit 200 Jahren. Die Adresse des Fabrikanten ist: Mr. Guyot, rue du Mouton, à Paris.

Siegwurz, s. Allermannsharnisch.

Sigett, in Westphalen, besonders in der Grafschaft Mark, das Wollengarn, welches so fein als möglich gesponnen, auch gut gezwirnt ist, und hernach zu Schnürriemen und zu dem vermischten Lind oder Band verarbeitet wird.

Sigmarswurzel, Felriß, Augenpappel, Morgenstern, (Radix Alceae), fr. l'alcée, ist die Wurzel eines Krautes, das hie und da auf den Feldern, besonders an den Ufern der Bäche und Flüsse, und in einem etwas erhabenen guten leimigen Grunde hervorkommt. Es hat runde, rauhe und mit Haaren bewachsene Stengel, die einige Ellen hoch werden, und ein schwammartiges Mark enthalten. Die Blätter sind sehr tief und fein zertheilt. Die Pflanze wird sehr alt, und hat eine zuweilen wohl armsdicke, lange, einfache, holzige Wurzel, die, wegen Gleichheit der Bestandtheile und Wirkungen mit den Pappelsorten, in den Apotheken angewandt wird.

Signan, Guyennischer Marmor, der in den Pyrenäen bricht. Er ist dunkelgrün mit rothen Flecken, und wird in Menge zu allerhand Mobilien und Gebäuden verbraucht.

Signoria, in Italien ein glattes, schwarzes, seidenes Zeug, das 4 Palmi breit liegt. es bekommt 60 Aufzuglängen zu 80 Organsinfäden, und den Einschuß mit einem einzigen vierfach dublirten Faden.

Siguença, s. Wolle.

Silassen oder Sillassen, sind ostindische Schnupftücher, welche die dänisch-asiatische Handelsgesellschaft von Paliacatte zum Handel bringt. Sie halten 1 7/16 Ellen in der Breite, und 12 Ellen Kopenhagener Maas in der Länge.

Silber, (Argentum), fr. l'Argent, ein edles Metall von weißer Farbe und einem schönen Glanze, das ohngefähr 10 1/2mal spetifisch schwerer ist, als Wasser. Seiner Feuerbeständigkeit wegen verdient es nach dem Golde die

erste Stelle. Es kann nur vom Salpetergeist aufgelöst werden, und gibt dann eine blaue Farbe, und einen beitzenden Kalk, der unter dem Namen Höllenstein bekannt ist. Es wird von den Scheidekünstlern durch das Zeichen ☽ angedeutet. Es wird entweder aus gediegenen, oder andern silberhaltigen Erzen, Glanz, Kobalt und aus ähnlichen Bergarten geschmolzen, oder aus silberhaltigem Kupfer geseigert. Das gediegene Silber, welches z. E. zu Annaberg in Niederösterreich im Kalksteine ꝛc. angetroffen wird, läßt sich schmieden und prägen, ehe es noch ins Feuer gebracht worden ist. Von den silberhaltigen Erzen ist das reichste das sogenannte Glanzerz; man schätzt es beinahe dem gediegenen Silber gleich, weil es im Feuer nicht viel über den sechsten Theil Abgang leidet. Hierauf folgt das weißgüldige, das Hornerz, das rothgüldige, das Fahlerz, und das schwarze Erz. Ausserdem gibt es auch noch unterschiedliche andere Arten, die zum Theil sehr arm an Silber sind. Der sogenannte After, oder das Aftersilber ist die geringste; daher sondert man sie auch von einander ab, und scheidet jede Art nach Erforderniß, die reichen Erze mit der Hand, die ärmern aber mit Waschen auf dem Pochwerke. Ist dies geschehen, so werden sie von dem wilden Schwefel, der ihnen noch anhängt, durchs Rösten und Brennen befreiet, hernach auf den Schmelzöfen von Schlacken und Steinen gereinigt. Das Silber, welches dann herausgekommen ist, wird nun auf dem Triebheerde abgetrieben, und zu Blicksilber bereitet; endlich wird es von dem Silberbrenner zu reinem Brandsilber gemacht, und auf 15 Loth 16 Gran gebrannt. Nun kommt es als fein Silber entweder in die Münze, oder wird zu andern Arbeiten angewandt.

Man hat lange vorgegeben, es gäbe in Deutschland kein 16löthiges Silber; dies ist ungegründet, denn die zwei fehlenden Gran bleiben in der Kapelle sizzen, lassen sich aber durch gehörige Handgriffe herausbringen. Indessen bleibt es auch wahr, daß dieß Metall, ohne einen gewissen Zusatz an Kupfer, (ohne Legirung, wie man es nennt) nicht wohl verarbeitet werden kann. Daher ist fast überall den Gold- und Silberschmieden von der Obrigkeit vorgeschrieben worden, wie hoch sie zu legiren haben. Die Künstler sind verbunden, das zur Vollkommenheit gebrachte Geschirr dem von der Obrigkeit bestellten Altermanne zu übergeben, welcher neben dem gestempelten Aufdrucke eine Zickzacklinie, die Schwibelierstrich heißt, von gefälliger Länge ausschneidet, die ausgegrabenen Silberspähne auf der Capelle untersucht, und da zusehen muß, ob das Silber auch die gesetzmäßige Feine hat. Da nun jede große Stadt ihren Stempel auf die Waare schlägt so kann jeder Käufer zu seiner Sicherheit erkennen, wie viellöthig das Silber in dem gekauften Stück sey.

Das Amsterdammer verarbeitete Silber soll 14 Loth fein halten; es hat zum Zeichen zwei Kreuze, und eine Krone dazwischen.

Das Augsburger ist 15löthig, und führt zum Zeichen einen Tannenapfel.

Das Berliner Silber ist 12löthig, und mit einem Scepter gestempelt.

Die Braunschweig-Lüneburgischen Silberarbeiten halten 12 Loth fein, und haben zum Zeichen einen stehenden Löwen.

Das Breslauer Silber soll eigentlich 12löthig seyn, hält aber zuweilen nur 11 Loth, 12 Gran. Es ist mit dem Haupte Johannis in einer Schüssel bezeichnet.

Das der Stadt Cölln ist ebenfalls 12löthig.

Das zu Danzig verfertigte hält 12 Loth, 12 Den. bis 13 Loth fein, und führt dasselbe Zeichen, wie das Amsterdamer.

Erfurter Silber ist nur 10löthig und hat zum Stempelzeichen ein Rad.

Das von Frankfurt a. M. soll 12 Loth, 2 Quint. und 3 Den. fein halten. Sein Zeichen ist ein einfacher Adler.

Das Hamburger hält 12 Loth und 3 Gran fein, und ist mit drei Thürmen bezeichnet.

Das Königsberger ist 12 Loth fein; es führt zum Zeichen zwei Kronen und ein Kreuz.

Das von Leipzig und aus ganz Sach-

sen hält 12 Loth fein, und ist mit den beiden Schwerdtern, die sich kreuzen, gestempelt.

Das zu Lübeck ist von gleichem Gehalt, als das Hamburgische, und hat zum Zeichen einen doppelten Adler.

Das Lüneburgische Silber muß 12 Loth fein halten; es führt zum Zeichen einen Löwen. Es wird nach der jüngsten Verordnung jetzt von zwei Probemeistern gestempelt; der eine zeichnet darauf einen halben Mond und das Probezeichen; der andere aber den Buchstaben A, wozu endlich der Verfertiger auch noch seinen Namen hinzusetzt, und zwar bei Konfiskationsstrafe.

Das Münchener ist 13 Loth fein.

Zu Nürnberg hält das verarbeitete Silber 13 Loth fein, und führt zum Zeichen ein N. Zu Drath und Tressen muß die dasige Mark 15 3/4 Loth fein halten.

Das Prager Silber soll 12 Loth fein halten, und ist mit 3, 4, auch wohl 5 Schlüsseln gestempelt.

Das Regensburger hält 13 Loth, und wird mit 2 Schlüsseln bezeichnet.

Das von Riga in Liefland, ist wie das vorhergehende, und führt zum Zeichen 2 Schlüssel übers Kreuz.

Das Schwedische verarbeitete Silber soll bei der Probe 13 1/4 Loth fein halten, doch ist 1/8 Loth an Remedium zugestanden.

Das Wiener soll 14 Loth fein halten. Die Wiener Probe hat zum Zeichen einen Adler und ein VV.

Zelle im Lüneburgischen liefert 12löthiges, das zum Zeichen ein Roß und die Zahl 12 führt.

Das Silber von Zürch hält 13 1/2 Loth fein; sein Zeichen ist ein Z.

In Frankreich hielt sonst das verarbeitete Silber 11 1/2 Deniers, und hatte 2 Grains Remedium, dies macht 15 Loth, 16 Gran nach der Cöllnischen Mark. Seit der Revolution sind da zweierlei gesetzliche Gehalte bestimmt worden. Nämlich 11 Den. 9 Grains 7/10 oder 950 millièmes; und 9 Den. 14 Grains 2/5 oder 800/1000.

Das Englische hält 14 Loth und 10 Gran fein, und hat einen Löwen mit drei Zeichen zur Marke.

Venetianisches Silber hält 1024 Carati, oder 14 Loth, und 4 Gran.

Der Gehalt des Silbers wird auf dem Probiersteine durch Hülfe der Streichnadel erforscht. Streich- oder Probiernadeln sind schmalgeschnittene, dünne Plättchen, welche auf einem Stifte zusammenhängen. Es sind ihrer insgemein 16 an der Zahl. Die erste ist aus dem feinsten Kapellensilber gemacht; die darauf folgende aus 15 Theilen Silber, und einem Theile Kupfer; die dritte aus 14 Theilen Silber, und 2 Theilen Kupfer u. s. w., so daß die 16te und letzte aus 15 Theilen Kupfer und nur einem Theile Silber zusammengesetzt ist.

Die niederländische Streich- od. Probiernadel wird in die Zwölfpfennigsnadel bis zur Einpfennigsnadel eingetheilt.

Will man den Gehalt des Silbers auf dem Probiersteine erfahren, so reibt man es auf demselben stark ab, und neben dem mit dem Metalle gemachten Striche streicht man mit einer Streichnadel, die der Vermuthung nach von der Farbe des gemachten Strichs seyn könnte, da alsdann die Nummer der Streichnadel anzeigt, wie viellöthig das gestrichene Silber ist.

Uebrigens kann zum Drathziehen, zum geschlagenen oder Blattsilber, und zur Arznei kein anderes, als feines Kapellsilber gebraucht werden.

Barren nennt man die Silberstangen, Bruchsilber das alte Silber; Zäne oder Zaine, gegossene, halbrunde Silberstäbe; und Planschen, dicke viereckigte Platten in Gestalt eines Buches. Endlich heißt Pagament eine aus Bruchsilber von verschiedenem Gehalt zusammengeschmolzene Barre.

Der Silberhandel besteht entweder aus unverarbeitetem Silber, das in Klumpen oder Stangen besonders aus dem spanischen Amerika zum Handel kommt, oder aus verarbeitetem Geschirre von allerhand Art, gemünzten Piastern u. dergl.

Europa empfängt sein meistes Silber zum Handel über Cadix. Die königliche Münze zu Mexiko prägt jährlich gegen 14 Millionen Piaster.

Die Silberbarren haben gemeiniglich vielerlei Stempelzeichen: nämlich das des Gewichts, des Gehalts, der Jahrzahl, und des Zollamtes, wo die landesherrlichen Gefälle bezahlt wurden.

Das spanische Gewicht ist um 6 1/2 Procent leichter, als das französische. Was den Gehalt betrifft, so ist die Eintheilung nach den Graden der Feinheit dieselbe wie in Frankreich. Das Gewicht der Stangen steht gewöhnlich im Verhältniß zu ihrem Gehalte. Die von 11 Dineros und 19 bis 20 Granos, oder von gesetzmäßiger Feinheit sind 260 Mark, auch wohl darüber schwer. Und die von geringerm Gehalt, welche 2200 bis 2300 numerirt sind, halten nur gegen 150 Mark.

Der Gehalt wird durch Zahlen auf den Barren, die eben so viele Maravedis anzeigen, bezeichnet. Die feinen sind 2376 bis 2380 gestempelt. Im Fall sie von geringerm Gehalt, z. E. von 11 Dineros, 17 Granos wären, führen sie die Zahl 2355, weil der Unterschied der Feinheit 3 Granos, oder 25 Maravedis im Werth beträgt; diese von 2380 abgezogen, geben gerade 2355.

Zu London, Amsterdam, Paris und Hamburg wird mit rohem Silber ein ausserordentlich großer Handel getrieben. Aus diesen Plätzen versehen sich alle Länder in Europa mit dem benöthigten Silber zur Münze, zu allerlei Arbeiten, und zum Handel. Zu Hamburg und Amsterdam geben die Banken auf die Deposition an Barren einen verhältnißmäßigen sechsmonatlichen Kredit in ihren Büchern, welcher etwa gegen 5 Procent unter dem Preise beträgt, den das Silber in der Münze hat. Daher entsteht nun ein großer Handel mit Stangen oder Barren. Wenn der Preis derselben ein wenig niedriger, als gewöhnlich steht, so legen viele ihre Stangen ein, und warten eine günstige Gelegenheit ab, wo sie solche wieder verhandeln können. Unter der Zeit gebrauchen sie den Kredit der Bank, oder die gutgeschriebene Summe zu beliebigen Spekulationen oder Handelsunternehmungen.

Die Mark fein Silber in Stangen gilt in Holland gewöhnlich 23 fl. Bankgeld m. o. w. Die Mark 11/12 feines 21 fl., und so weiter verhältnißmäßig, bis auf das 1/4 feine, welches etwa für 5 fl. m. o. w. angenommen wird. Für die Gold- und Silberdrathzieher läßt die Bank zu Amsterdam Stäbe oder Barren verfertigen, die 2 Daumen dick, 2 Fuß lang sind, und 41 bis 42 Mark im Gewicht halten. Diese sind mit dem Stadtwappen gestempelt, und von vierlei Graden der Feinheit, welche man durch Buchstaben bezeichnet. F. F. hält 11 Den. 23 Gr.; F. nur 11 Den. 22 Gr.; G. hält 11 Den. 16 1/2 Gr.; und G. G. nur 11 Den. und 15 Gran fein.

Was unsere Bergwerke in Europa an Silber ausgeben, wird meistens vermünzt. Es reicht auch hie und da nicht einmal zu; denn die Gold- und Silberschmiede, Drath- und Tressenfabrikanten, Silberschläger u. s. w., schmelzen noch sehr häufig feine Münzen ein, und verbrauchen sie zu ihren Arbeiten. Unstreitig geschieht hierdurch dem Umlaufe und dem Handel überhaupt Kürze; allein man gibt darauf nicht Acht, und so geht die Sache auf diesem Fuße fort.

Was die Silberarbeiten od. Silberwaaren betrifft, so sind besonders Augsburg, Berlin und Wien die Plätze, welche einen großen Theil von Deutschland mit solchen Waaren versorgen. Breslau versieht beinahe ganz Kleinpolen, und einen ziemlichen Theil von Großpolen mit seinen Silberarbeiten. Die Fabrik von Seetha. ler und Sohn in Augsburg ist sehr berühmt. Zu Frankfurt a. M. ist davon stets eine Niederlage. Wien schickt sehr viel Silberzeug nach der Türkey, Rußland und der Levante. Genf versieht einen großen Theil von Europa mit seinen Arbeiten. Die Gold- und Silberschmiede im spanischen Amerika liefern eine große Menge Silbergeschirre, womit sowohl im Süd- als auch im Nordmeere ein großer Schleichhandel getrieben wird. Manche Nationen, z. E. die Engländer, Holländer, Franzosen und Nordamerikaner machen sich diesen Weg sehr zu Nutze. Indessen ist diese Waare gewöhnlich von viel schlechterem Gehalte, als die Piaster. Auch schon unter

dem peruanischen und mexikanischen Silberzeuge ist ein merklicher Unterschied. Das letztere ist von feinerm Gehalt, als das erstere. Der Gehalt des neuspanischen verarbeiteten Silbers ist nur etwa 4 oder 5 Procent schlechter, als in den Piastern; aber das peruanische Silbergeschirr hält selten über 9 1/2 Deniers franz. fein.

In der Arznei verfertigt man aus dem Silber die Crystalli lunares, den Höllenstein, lapis infernalis etc.

Silberglette, s. Glätte.

Silberkraut, s. Gänserich.

Silberstoff, s. Stoff.

Silesias, nennen die Spanier und Portugiesen verschiedene Sorten schlesische Leinen, z. E. die ungebleichten Schleyer od. Estopillas von Hirschberg, die weissen Platilles zum Drukken, und endlich die doppelten und vierfachen gebleichten, deren 2 und 4 aufs Schock gehen.

Silges, ein weisser spanischer Wein in Catalonien, der zwischen Tarragona und Barzellona wächst, und aus dem letztern Hafen verschifft wird.

Siligo, s. Roggen.

Siliqua oder Cassia siliquosa, siehe Cassia fistula.

Siliqua dulcis, s. Johannisbrod.

Silken, ein Thikett, dessen Ribben gedruckt sind. Der Grund ist wieder anders gedruckt. Ist das Zeug ungedruckt, so heißt es Etock-Cord oder Eatookeen. Es gehört zu der Klasse der sogenannten Fustians aus den Manufakturen von Manchester.

Sillery, s. Champagnerwein.

Silouette, ein ausländisches Zeug, wo die Kette von Baumwollengarn, der Eintrag aber von Leinen gemacht wird. Es ist taffetartig gewebt, und hält 1/2 Stab, auch wohl 5/8, in der Breite. Man verfertigt es besonders zu Dornick in den Niederlanden, und zu Rouen in Frankreich.

Silveret, ein französisches Zeug, das hie und da in Frankreich, besonders zu Brive-la-Gaillarde gewebt wird. Es ist geköpert; die Kette von Seide, der Einschlag aber von Baumwolle. Man gebraucht es vorzüglich zu Mannskleidern. Es hält 21 fr. Zoll in der Br.

Silvester, s. Coschenille.

Silvester-Indigo, heißt in Nordamerika die schlechteste oder wilde Sorte des Carolina-Indigo.

Silurus. s. Wels.

Simarona, s. Vanille.

Simarouba oder Simarubarinde, ist die braune oder gelblich weisse Rinde eines indianischen Baums, (Quassia simaruba L.), der in Ansehung seiner Blätter und Größe, viele Aehnlichkeit mit den Aepfelbäumen hat; seine den weissen Violen ähnlichen Blätter sind von einem unangenehmen Geruch; die Frucht ist roth, und in vier Theile abgetheilt. Die Rinde von diesem Baume bringt man von Jamaika, aus Carolina, Gujana, Suriname, von Cayenne, Martinique und aus andern Gegenden von Amerika zum Handel. Sie hat keinen Geruch, und besteht aus kurzen, auch wohl fußlangen, etliche Finger breiten und dicken Stücken, welche nach ihren Unterschieden bald Bast und Rinde, bald Rinde, Splint und Bast sind, auch noch hin und wieder Ueberbleibsel von der ganz weissen pockigten Schale haben, öfters aber auch ganz davon entblößt sind. Im letztern Falle ist die eigentliche für sich nicht starke Rinde gelbbraun, auch heller, rauh und rißig; der starke sehr zähe Bast aber faserig und gelb. Der Geschmack der Rinde und des Bastes, wenn man beide nur ein wenig auf die Zunge andrückt, ist bitter, so wie der Splint selbst. Sie wird, ihres balsamischbittern Wesens wegen, in der Medizin gebraucht. Das Dekokt davon ist als ein sicheres Mittel wider Bauchflüsse bekannt.

Sinaseide, nennt man eine chinesische Seide, welche die europäischen Kompagnieen, vornehmlich die holländische und englische in Menge zum Handel bringen. Sie besteht aus verschiedenen Sorten: z. E. sogenannter Nankingseide, Tannyseide, und Extrasorte. Die letztere heißt bei den Franzosen Avantagée, und steht 30 bis 40 Sols, das Pfund, höher im Preise, als die gemeine Gattung. Die Tannyseide ist unter ihrem Artikel abgehandelt. Der Caveling besteht aus 2 Ballen, von welchen jeder 240 bis

dritthalbhundert Pfund netto wiegt. Man gebraucht diese Seide in den Gaze- Flor- Spitzen- und Marlyfabriken. In Frankreich wird der Artikel zu Orient auf Markgewicht, und mit 2 Procent Rabatt gehandelt.

Sinapis, s. Senf.

Sinapis agrestis, s. Heidenreich.

Sinau, Frauenmantel, (Alchemilla, oder Alchimilla, Pes leonis, Sanicula major), fr. pied de Lion, eine gemeine deutsche Arzneipflanze, die mit ihren beständigen, schwarzen, holzigten und faserigten Wurzeln am stärksten in den hohen Gebirgen, und auf den Wiesen wuchert, sowie auf nassen Weiden, in etlichen Gegenden auch im lockern Grunde, wo viele kalte und reine Quellen vorhanden sind, auch auf Gründen, die sonst starken aber nur kurze Zeit daurenden Ueberschwemmungen ausgesetzt sind. Sie hat an sich keinen Geruch, und gibt nur einen gelinden anziehenden Geschmack. Sie wechselt in der Menge und Größe ihrer sehr langstieligen, runden, feingekerbten, und neun- oder zehnzackigen, kraus zusammengefalteten, harten, glatten, hellgrünen Wurzelblätter, welche den Sommer über stark nachwachsen, und ohne die schönen Blumenstängel für die Apotheken eingesammelt werden. Ihre Farbe wird in manchem Grund und Boden zuweilen mehr silbergrau, und sie selbst ein wenig rauh. Die Pflanze wird, ihrer stärkenden und mäßigzusammenziehenden Kräfte wegen, in der Medizin gebraucht.

Sineſiſcher Kangam, ein grobes dünngewebtes Zeug von Baumwolle, das die Chineser in verschiedenen Gegenden von Ostindien häufig absetzen. Es ist 19 englische Zoll breit, und 6 Yards lang, wird an einigen Orten in walzenförmig gerollten Bündeln, welche versiegelt sind, und 25 Stück enthalten, zu Markte gebracht. Diese nennt man in der Landessprache Gandange.

Sinngrün, Inngrün, Wintergrün, Berwinkel, (Pervinca, Vinca Pervinca, Clematis Daphnoides), fr. petite Pervenche, ist ein hie und da in Deutschland z. E. in der Mark Brandenburg einheimisches, immergrünes, sehr dauerhaftes, aber niedriges Staudengewächs, und zwar da, wo es in seinem dicht mit Holz bestandenen, schattigen und mäßigfeuchten Standorte eine gute lockere und fette Erde findet; wie unter andern am Fuße der Hügel und Berge, am Abhange derselben, oder auch, wo es kühl und schattig genug ist. Daselbst schlägt es eine Menge langer faserigten Wurzeln, die öfters in einen derben Filz verwachsen. Die langgestreckten, auslaufenden Zweige wurzeln überall so ein, daß sie ganze Plätze gar bald überziehen; da hingegen die jungen Frühlingszweige kurz sind, gerade aufstehen, und im April und Mai, bei der großen Art aber im Sommer, ihre rothblauen Blumen bringen. Die steifen, harten, dunkelgrünen, länglichrunden Blätter werden vom Juni an bis in den Sommer, und zwar von den gestreckten Zweigen, für die Apotheken gesammelt, wo sie sich ziemlich lange gut erhalten. Der Geruch der Blätter von beiden Arten ist nicht merklich, aber der Geschmack bitter, erdhaft, doch nicht unangenehm, schwach anziehend, und nicht ganz ohne Spuren einer gelinden Schärfe. Das Sinngrün wird als ein reinigendes, eröffnendes, stärkendes und blutreinigendes Mittel gebraucht.

Sinopel ist ein etwas grobkörniger Jaspis von dunkelrother Farbe in verschiedenen Schattirungen.

Sinterasche ist eine zum Bleichen der Leinwand bestimmte, in der Oberlausitz und in Schlesien aus stark angefaulten Bäumen gebrannte Asche, die graue von Nadelhölzern, die weisse vom Holze der Laubbäume; s. Potasche.

Sirakuſer Weine, sind weisse und rothe Sorten sicilianischer Likörweine, die um der Stadt Sirakus gewonnen, und häufig über Messina und Livorno verfahren werden. Es gibt zehn- oder zwölferlei Sorten; man schätzt die Menge, welche davon allein nach Deutschland und Norden geht, auf einige tausend Fässer.

Sirſaccas, s. Cirsaccas.

Sisarum, s. Gartenrapunzel.

Sisymbrium, s. Wasserſenf.

Sittjes, ein schöner weisser spanischer Wein, der seinen Namen von dem Orte hat, wo er gewonnen wird.

Sittaras, heißen ostind. baumwollene Zeuge, welche die holländische Kompagnie zu Markte bringt. Man holt sie besonders von Patua. Sie sind 2 Cobidos breit, und 24 lang. Das Stück gilt nach der Feine 7 bis 11 fl. Bankgeld.

Siroer, s. Ungar. Wein.

Slivoviza, in Ungarn der Brantwein, welcher aus Zwetschen und Pflaumen gebrannt wird, und bei den Einwohnern dieses Landes sehr beliebt ist. Im Bannate nennt man ihn Raky. Der Artikel wird nach Eymern gehandelt.

Smack, s. Sumach.

Smal-Atlas, eine englische Papiersorte zum Kupferdruck, 12 1/2 Zoll hoch, und 13 1/4 Zoll breit.

Smalkens, dünne Zeuge von Leinen, Floretseide, auch Seide, mit ächtem und unächtem Golde und Silber durchwebt, die besonders zu Amsterdam, und Harlem gewebt werden. Die Stükke halten 20 brabanter Ellen.

Smalte, s. Blaue Farbe.

Smaltino, in Italien, der vorhergehende Artikel.

Smaragd, (Smaragdus, Prasinus), franz. l'émeraude, ein grüner durchsichtiger Edelstein, von verschiedener Härte, zwischen Granat und Bergkristall, der unter den kostbaren Steinen die fünfte Stelle einnimmt. Im Feuer wird er blau, nachher aber wieder grün. Sein Lager ist insgemein ein goldhaltiger Kies. Der Stein selbst hat eine vieleckigte Gestalt, wenn er in seinem Gestein sich befindet.

Der morgenländische oder ostindische Smaragd ist von lebhaft grüner Farbe; er nimmt eine vortreffliche Politur und einen ungemein schönen Glanz an. Man bringt auch Smaragde aus Aegypten. Der abendländische Smaragd ist hellgrün von Farbe. Die besten dieser Art kommen aus Peru und von Carthagena. Die böhmischen, schlesischen, sächsischen und ungarischen sind geringer.

In Sachsen finden sich Smaragde bei Freyburg, Marienberg und Ehrenfriedersdorf. Eigentlich sind dieß nur Smaragdflüsse, od. kristallisirte grüne durchsichtige Flußspathe.

Die spanisch-amerikanischen Smaragde bringt man aus dem Thal Tunka oder Tomana nahe bei Neu Carthagena, und zwischen den Gebirgen von Granada und Popayan.

Smaragdprisma heißt die Mutter des Steins; diese ist hart, durchsichtig, und gewöhnlich mit Gelb, Grün, Weiß, Blau gemischt, öfters auch mit schwarzen Flecken.

Der Preis dieser Edelsteine ist nicht gleich. Es kommt dabei gar sehr auf Geschmack und auf die Nachfrage an. Ein untadelhafter Stein dieser Art, der einen Karat im Gewicht hält, gilt etwa 2 Thaler in sächsischem Gelde; einer von 2 K. 6 T.; von 3 K. 10 T.; von 4 K. 15 T.; von 5 K. 20 T.; von 6 K. 30 T.; von 7 K. 70 T.; von 8 K. 80 T.; von 9 K. 100 T.; und von 10 K. 150 T. in sächsischem Gelde.

Smezzati, s. Korallen.

Smilax aspera Peruviana, s. Sassaparill.

Smiris, s. Schmergel.

Smirnium hortense, s. Meisterwurz.

Snowdoners, sind 3 3/4 breite farbigte baumwollene Zeuge aus einigen Berliner Manufakturen.

Sobrehuena, s. Vanille.

Sochs, eine Gattung levantischer Baumwolle, die insonderheit nach Marseille geht.

Soda, s. Soude.

Sodenbrod, s. Johannisbrod.

Soersalz, s. Soude.

Soesges, Susges od. Soesjes, sind gelb und weiß, oder blau, roth und weiß gestreifte baumwollene dünne ostindische Zeuge, welche die Judenweiber in Polen und Deutschland zu Kopftüchern gebrauchen. Es gibt ihrer von unterschiedlicher Breite und Länge. Die Engländer und Franzosen liefern diese Waare. Sie ist 3/4 bis 7/8 Stab breit, und 16 bis 19 lang. Die französischen Sorten halten 2/3 bis 3/4 Stab in der Breite, und 8 bis 20 Stab in der Länge.

Sohlleder, Pfundleder, heißt

das ſtarke Leder, beſonders aus ſtarken Pferde- und Rindshäuten, welches die Schuſter zu den Sohlen gebrauchen. Es wird nicht gefärbt, wie die andern Arten Leder, ſondern ſeine Farbe, ſowohl auf der Aasſeite, als auch auf der Narbenſeite, kommt lediglich von der Zubereitung und Gahrmachung her, welche nach den Ländern und Oertern ſehr verſchieden ſind. Die älteſte Art iſt unſtreitig diejenige, wo man mit Kalkwaſſer die Häute zubereitet. Da letzteres aber zugleich freſſend iſt, ſo macht es das Leder ſteif und brüchig. Die Engländer, welche bekanntlich ſo gutes Pfundleder liefern, gebrauchen keinen Kalk dazu, ſondern Gerſten- und Lohbrühe.

Die weſentlichſten Merkmale, woran auch Ungeübte die Mängel und Unvollkommenheiten des Sohlleders erkennen können, ſind ohngefähr dieſe: Mit Kalk zubereitetes Pfundleder hat auf der Narbenſeite eine ſchwärzliche, auf der Aasſeite eine rothe, und auf dem Schnitt eine röthliche Farbe. Das mit Gerſtenbrühe gebeizte Leder hat auf der Narbenſeite eine Columbinfarbe, auf der Aasſeite und dem Schnitt aber eine weißlichte. Lohbrühleder iſt dünner und weicher, als Gerſtenbrühleder. Es dehnt ſich unter dem Hammer nicht aus, und kann nach Gefallen geſchlagen werden. Das Leder, welches ſchwammartig und leicht iſt, auch auf dem Schnitt eine einzige braune Farbe hat, iſt im Kalk verdorben. Dasjenige, welches auf dem Schnitt inwendig matt und ſchwärzlich ausſieht, dabei ein offenes und ſchwammiges Gewebe hat, auch einen ſchwarzen oder weißlichten Strich in der Mitte zeigt, iſt fehlerhaft zubereitet, und taugt nichts. Ein gut und vollkommen zubereitetes Sohlleder muß auf dem Schnitt glänzend, und das Gewebe recht dicht ſeyn. Die Farbe muß wie die von einer Muskatennuß, inwendig mit einem grünlichten Strich erſcheinen.

Unter den verſchiedenen Gattungen dieſer Waare verdient die Lüttichſche oder Lunker die erſte Stelle. Das von Maſtricht folgt auf dieſes, hernach das Saalfelder. Eſchweger Sohlleder fällt etwas ſchwächer aus, als Maſtrichter, iſt auch nicht ſo ſchön von Anſehen und derb beſchaffen. Auch findet man es nicht durchgehends ſo gleichartig, ſondern ziemlich ſtark ausgeſtreckt, meiſt platt und dünn, weßhalb es ſehr abſtößig zu ſeyn pflegt. Man verſchreibt das Stück von 25 bis 30 Pf. ſchwer. Es iſt wohlfeiler als Ungariſches und Engliſches Sohlleder. Das wirkliche Sohlleder von Lüttich iſt ein rechtes Kernleder, überaus geſchmeidig, doch zugleich derb und ſehr haltbar, fällt auch ſchwer ins Gewicht. Es ſieht dieſe Sorte auf der Narbenſeite ganz aſchgrau aus; das von Maſtricht hingegen iſt ſchon leichter; das Saalfelder noch mehr. Die beiden letztern Sorten ſind auch weder ſo ſtark, noch ſo kernigt und geſchmeidig, als das von Lüttich. Indeſſen finden doch auch jene ihre Abnehmer, weil ſie wohlfeiler ſind. Die zum Handel für die meiſten Gegenden von Deutſchland tauglichen, ſind inſonderheit unter der Lüttichſchen Waare Häute von 50 bis 55 Pf., und unter denen von Maſtricht die von 30 bis 32 Pfund. Von den Saalfeldern ſind die zu 27 bis 28 Pfund am meiſten beliebt und gangbar.

Das Engliſche Sohlleder findet ſeiner Güte wegen allenthalb., doch hier mehr, dort weniger Abgang. Es unterſcheidet ſich von den andern Arten dadurch, daß die Narbenſeite auswärts, die Aasſeite aber einwärts gekehrt, auch der Kopf etwas nach der Aasſeite eingebogen iſt. Jedes Stück beſteht aus zwei halben Häuten, welche ineinander ſtecken, und auf dem Schwanze mit dem engliſchen Wappen geſtempelt ſind. Das engliſche Sohlleder wird in Primaſorte, Ordinaryſorte und Butts unterſchieden; ſ. auch Leder. Die ſchwere und ſtarke Art findet in unſern Gegenden weniger Vertrieb, als leichtere Sorten. Von der leichten Art taugen vorzüglich die, welche 21 bis 22 Pfund wiegen. Sollten ſich auch mitunter ſtärkere Häute in den Ballen finden, ſo dürfen ſie doch nicht über 26 Pf. ſteigen; auch dürfen ihrer nicht zu viele ſeyn. Leichtere hingegen, das heißt, ſolche von 16 bis 20 Pfund im Gewicht, ſind immer zu gebrauchen. Zu leichte, welche unter dieſem Gewicht halten, ſind nicht tauglich; wenigſtens kann man ſie ſelten an

den Mann bringen. Die Häute von der Mittelgattung können einen Viertel-Centner oder 27 bis 28 Pfund wiegen; die schwereren aber gehören schon zu der starken Sorte. Doch, wenn in einem Ballen nur einige bis zu 32 Pfund schwer vorkommen, so läßt man sie allenfalls wohl unter den andern mitgehen. In der starken Sorte taugt für unsere Gegenden auch kein Leder, das über 32 oder höchstens 33 Pf. hält. Man läßt wohl in einem Ballen englischen Sohlleders einige von etwa 34 bis 36 mit unterlaufen, aber weder viele, noch stärkere. Man nimmt überhaupt an, daß, wenn der Pack oder Ballen von 40 Stück zu 12 Centnern von den schweren, zu 10 Centnern von den mittlern, und zu 8 Centnern von den leichten eingerichtet ist, das gehörige Verhältniß da sey. Das starke Londoner Sohlleder ist in Ballen von 40 Stück, worauf 10 Pfund Tara gerechnet werden.

Das Ungarische Sohlleder, welches besonders für die Sattler dient, wird zu Petersburg, Potz-Neusiedel in der Wieselburger Gespannschaft, zu Ratko und Jelschau in der Gömörer Gespannschaft und an andern Orten in Ungarn in Menge verfertigt. Man macht dieselbe Art zu Wien und anderwärts nach. Dieses Leder wird, statt der Lohe, mit Alaun und Talg kunstmäßig zubereitet. Der Alaun und das Salz benehmen den Häuten die natürliche Fettigkeit, und verhindern zugleich das Trockenwerden und Verderben; hingegen der Talg vermehrt das Biegsame und die Zähigkeit, Eigenschaften, welche beim Sattlerleder durchaus unentbehrlich sind. Der stärkste Gebrauch dieser Art Leder ist der, welchen die Sattler und Riemer davon machen; sie verfertigen daraus allerhand Hängeriemen, Pferdezeug u. dgl. Zu Hängeriemen an den Kutschen, und Ziehriemen für die Pferde ist keine Gattung geschickter, als eben diese; denn sie ist weder durch eine vorhergegangene Gährung geschwächt, noch durch Kalk verbrannt worden, weswegen auch ein Paar Hängeriemen von gutem ungarischen Leder wohl drei Paar andere ausdauern. Man läßt das ungarische Leder ächter Art entweder von Presburg oder Wien kommen. Die Waare ist in ganzen Stücken, und nicht zerspalten, wie das englische. Die Narbenseite ist inwendig, die Aasseite aber auswendig gekehrt. Das Wiener Leder unterscheidet sich dadurch, daß die Häute lang ausgestreckt sind; hingegen beim Presburger sind der eingeschlagene Kopf, der Schwanz und die Seiten in Form eines Buchs zusammengelegt. Das Presburger ist auf der Narbenseite dunkelaschgrau, das Wiener aber etwas lichter. Von beiden muß die schöne derbe Art, und die vollkommene recht lichtbraune Gahre, durchscheinen. Von der einen und der andern Art sind die Stücke, welche einen Viertelcentner, höchstens 30 bis 34 Pfund halten, die gangbarsten. Finden sich auch zuweilen leichtere mit unter in den Packen, so schadet das eben nicht, wenn das Leder nur nicht etwa dünn, sondern fein kernigt ausfällt. Bei dieser Art Leder überhaupt muß man wohl Acht geben, daß die Stücke nicht hohl, schwach oder trocken seyen, Schnitte, harte Stellen, oder sogenannte Hörner haben u. dgl. Von Rechtswegen muß der Artikel eine vorzügliche Stärke und Biegsamkeit besitzen.

Zu Frankfurt am M. unterscheidet man folgende Arten von Sohlleder: 1) Wildsohlleder von Buonos Ayres oder Nuova Colonia-Häuten. Das vorzüglichste liefern die Malmedyer, Prümmer und Rheinischen Fabrikanten. 2) Das zahme Sohlleder von inländischen Häuten ist immer einige Procent wohlfeiler, wie jenes. Unter ihnen hat man schweres Ochsenleder, Kühleder, jenes zu starken, dieses zu leichten Sohlen. Wildsohlleder wird zur Frankfurter Messe gebracht von Gerbern aus Malmedy, Stablo, St. Vit, Prümm, Bacharach, Stromberg u. s. w. Ganz vorzüglich gutes Wildsohlleder liefert die bedeutende Fabrik von O. S. D. Ester in Vallendar bei Ehrenbreitstein. Zahmes Sohlleder liefern, auser den obengenannten, auch Gerber von Neckarstein, Neckargemünd, Heidelberg. Die Haupt-Niederlagen der Fabrikanten in den Messen zu Frankfurt a. M. sind: im großen Trier'schen Hofe für die Malmedyer u. Stabloer,

im kleinen Trier'schen Hofe für die Prümmer; und in der Stadtwaage für die Rheinischen und Neckar-Gerber. — Kalt- und warmgahres Roßleder, von denselben Gerbern bereitet, wird von Schuhmachern zu Brandsohlen und von Sattlern benutzt.

Es folgen nun auch noch die Danziger, Hamburger, Altonaer, Lübeckschen, Nürnberger und Lüneburgischen Sohl- und Pfundleder, sowie auch das Russische. Das Danziger, Hamburger, Altonaer und Lübeckschе sind darunter die vorzüglichsten. Sie liegen ausgestreckt, u. haben die Aasseite auswärts gekehrt. Das Hamburger, Lübeckschе und Altonaschе sieht äusserlich dunkelbraun, die andern aber sehen lichter aus. Man muß sich dabei vor solchen Stücken hüten, die spießigte oder harte Stellen haben. Vom Danziger wähle man Stücke, die zwischen 20 und 27 Pfund im Gewicht halten; vom Hamburger solche, die 20 bis 24 Pfund schwer sind; und vom Lüneburger wieder die, welche um einige Pfund leichter ausfallen.

Eine der zuverläßigsten Lederproben beim Sohlen- oder Pfundleder ist die, wo man ein Stückchen Leder von beliebiger Form ausschneidet, und es hernach unter dem Hammer tüchtig schlägt; es wird dann zwar dünner geworden seyn, muß aber gleichwohl genau wieder in die Stelle passen, aus welcher man es genommen hat, sonst ist es ein Zeichen, daß das Leder nicht gehörig gahr gemacht sey. Eine Art Sohlleder gegen die andere zu versuchen, ist keine bessere Probe, als diese, daß man von jeder Sorte etwa ein Stück einer Sohle groß genau abwiegt, beide hernach eine gefällige Zeit lang ins Wasser legt, und sie, wenn man sie endlich wieder aus dem Wasser nimmt, abermals genau nachwiegt. Diejenige nun, welche am wenigsten im Gewichte zugenommen, folglich das wenigste Wasser verschluckt hat, ist die vorzüglichste.

Hamburg handelt sein Sohlleder bei Pfunden und contant im Kurantgelde.

Soja, s. Soya.

Sol, s. Gold.

Sol indicus, s. Sonnenblume.

Solanum, s. Nachtschatten.

Solanum Molucсanum, s. Schlangenholz.

Solanum peregrinum, s. Blasenerbsen.

Solanum poniferum, s. Tollapfel.

Soldanella, s. Meerkohl.

Solea linguatula, s. Zungenfisch.

Soleil, eine Sorte Papier von Annonay, welche mit unter die größten und ansehnlichsten gerechnet wird. Sie ist 29 französische Zoll und 10 Linien hoch, und hält 60 bis 100 Pfund im Gewicht. Der Preis ist gewöhnlich nach den verschiedenen Graden der Feine, 36 bis 60 Livres.

Solidago, s. Wallwurz.

Solisooty, eine Art Cassas, baumwollener ostindischer Zeuge, die uns die Dänen zuführen. Es gibt davon unterschiedliche Sorten, als solche, die 29 bis 30 Ellen lang, und 1 3/8 bis 7/16 breit sind. Dergleichen 28 bis 29 Ellen lang, und 1 1/2 bis 1 9/16 breit; endlich die 29 bis 30 Ellen lang, und 19/16 bis 1 5/8 Ellen breit sind.

Solmany, s. Bajutapeaur.

Solognewein, ein französischer weisser Wein, der 4 Meilen von Blois an der Loire gewonnen wird. Wenn er sich einige Jahre abgelegen hat, so wird er süß wie Honig. Er ist um die Hälfte theurer, als die gewöhnlichen Sorten Weine, die um Blois fallen. Er wird stark verfahren.

Soloscher, s. Ungar. Wein.

Solrosinen, s. Rosinen.

Solsequium, s. Sonnenwende.

Sommertressen, eine Art Tressen, womit man allerlei Figuren und Blumen bilden kann.

Sommerwolle, heißt die im Herbst oder zum zweiten Male abgeschorne Wolle.

Sommerzeug, ist eine Art Rasch, die zu Unterfutter dient. Man macht es in Schlesien und anderwärts. Es ist 6/4 Ellen breit, und 60 Ellen lang.

Sommieres, in Frankreich eine Art Molton oder Bergopzoom, die besonders in und um der Stadt Sommieres in Nieder-Languedok gewebt wird. Es werden jährlich aus diesem einzigen Orte über 6000 Stück ausgeführt. Der größte Theil kommt grün, blau oder

aschgrau gefärbt zu Markte. Die Kaufleute zu Montpellier, Nimes und St. Hypolyte nehmen diesen Artikel den Webern ab, und verhandeln ihn wieder nach andern Gegenden. Man macht das Zeug von zweierlei Sorten. Die eine, welche man Sommmiere large nennt, ist 5/8 Stab breit, und die Aune davon gilt 30 Sous bis 5 Liv. Die andere ist nur 1/2 Stab breit; diese gilt 26 bis 48 Sous. Die Stücke halten 22 bis 25 St. Man macht dies Gewebe auch an andern Orten in Frankreich nach, aber die Sommieres aus der Stadt dieses Namens, und die von Beauvais, werden am meisten geschätzt. Man verkauft sie sowohl roh und ungefärbt, als auch zugerichtet. Aechtscharlach ist noch einmal so theuer, als die übrigen Farben; von diesen gilt der Stab 5 bis 5 1/2 Livres.

Son de Tonca, s. Schnupftaback.

Sonnenauge, s. Katzenauge.

Sonnenberger Waaren, sind allerlei Waaren von Holz, Eisen, Stein, Glas, Teig ꝛc., besonders Spielwaaren von großer Mannigfaltigkeit.

Sonnenblume, (Corona Solis, Heliantheum, Flos Solis, Sol indicus), ist dem Ursprunge nach ein amerikanisches Gewächs, das sich aber sehr gut an unser Klima gewöhnt hat, und allenthalben fortkommt. Man hat davon verschiedene Sorten, die theils jährig, theils beständig sind. Unter diesen sind: die goldgelbe Sonnenblume mit schwarzen Samen, mit weissen, aschgrauen und gestreiften; die große Sonnenblume mit bleichen oder schwefelfarbenen Blumen; die mit goldgelber gefüllten Blume und weissen Samen; die höchste, beständige Sonnenblume mit Goldruthenblättern; die beständige mit kleiner Blume und knolliger Wurzel, welche gegessen werden kann; die beständige Sonnenblume mit getheilten Blättern; die baumartige Sonnenblume mit breiten Ahornblättern u. s. w.

Sonnengoldblume, s. Rainblume.

Sonnenhirse, s. Meerhirse.

Sonnenkraut, s. Cichorien.

Sonnenrose, s. Sonnenblume.

Sonnenstein, Sternstein, (Asteria, Gemma solaris, Heliotropium). Unter diesen Namen versteht man eigentlich eine Art von grünem Jaspis, mit rothen Punkten, der in Böhmen, Sachsen, der Levante u. a. m. angetroffen wird. Der orientalische und levantische wird am meisten geschätzt.

Sonnenthau, (Rorella, Ros Solis, Sponsa Solis, oder Spongia Solis), ein niedriges zartes Kraut, das an sumpfigten Orten und im Schatten wächst. Es hat runde wolligte Blätter, welche sauersüß schmecken, und in Form eines Löffels ausgehöhlt sind. Diese Höhlung steht allezeit, auch am heissen Mittage, voller Wasser, daher das Kraut seinen Namen erhalten hat. Man zieht hiervon in den Apotheken einen Spiritus ab, der innerlich und äusserlich gebraucht wird. Die Tinktur vom Sonnenthau macht den Aquavit nicht nur sehr gesund, sondern theilt ihm auch eine schöne Farbe mit.

Sonnenuhren, s. Uhren.

Sonnenwende, s. Cichorien.

Soot-Romals, ostind. Schnupftücher, die die Dänen von Tranquebar und aus verschiedenen Gegenden in Tanjaour bringen. Sie halten 1 1/16 Ellen im Quadrat, und es sind ihrer 15 im Stück.

Sopra Calici, in Italien seidene Tücher aus Organsinseide mit Floreteinschuß, die 2 1/2 Palmi ins Gevierte halten, und besonders im Neapolitanischen verfertigt werden.

Sopra fino, s. Corallen.

Sopra saliente, eigentlich Sobra saliente, s. Indigo.

Sorbus alpina, s. Mehlbeer.

Sorbus sylvestris, sive Aucuparia, s. Ebereschen.

Sorghum, s. Hirse, indianische.

Sorgues, eine gute Sorte Franzwein, die in der Grafschaft Venaissin gewonnen, und zu Wasser und zu Lande verfahren wird.

Soria, eine Gattung spanischer Wolle, die in der Provinz Leon gewonnen wird. Es gibt davon zweierlei Hauptsorten, nämlich Soria Segoviana, oder Soria de los Rios, und gemeine Soria. Soria de los Cavaleros, del

Campo und de Lubricas sind Unterabtheilungen jener. Die letztern Sorten fallen besonders von solchen Schaafen, die ihr Vaterland im Winter nicht verlassen. Alle diese Sorten werden auch noch in gewaschene und ungewaschene unterschieden.

Sorkroten, ein ostindischer Katun, 5/16 Berliner Ellen breit.

Sorso, s. Malvasier.

Sortimentstein, s. Bernstein.

Sorting-Cloths, 6/4 breite englische Tücher, aus Suffolk, Norfolk und Esser, in Stücken von 23 bis 26 Yards.

Sorting-Pack-Cloths, schmale englische blaugefärbte Tücher, 6 1/2 Viertel Yard breit, und in Stücken von 26 bis 28 Yards Länge.

Sorting-Penistones, englische wollene Tücher, die 6 1/2 Viertel Yard breit, aber nur 13 bis 14 Yards lang sind.

Sosie oder Soucis, s. Soesges.

Soucha, ein blau gestreifter seidener Krepon aus China.

Soude, Suda, Sode, Soersalz, Soda, (Salicornia, Alumen catinum). Hierunter versteht man gewöhnlich die Asche, worin sich das mineralische Laugensalz (das sogenannte Natrum oder Natron befindet), welches einen Grundbestandtheil des Kochsalzes ausmacht. Oft nennt man aber auch das reine mineralische Laugensalz selbst Soda oder Soude.

Man theilt die Soda in natürliche Soda und in solche ein, die durch Kunst bereitet wird. Erstere findet sich als Salzbeschlag von gelblich grauer Farbe in Afrika und Asien; auch in der Schweiz, in Böhmen, vorzüglich aber in Ungarn, als lose staubartige Theile von dem bekannten laugenhaften brennenden scharfen Geschmack. Für das Gefühl sind diese Theile mager und gar nicht kalt. So findet sich die Soda als Bestandtheil einiger Mineralquellen in den Ungarischen Marschländern und Sümpfen in einer thonigten und mergelartigen Erde; oder auch auf dem Boden ausgetrocknеter Seen in Aegypten, Syrien, Persien, Ostindien ꝛc.; zuweilen auch hie und da an Mauern. Man sammelt diese Soda und bringt sie unter dem Namen Ungarische, Aegyptische, Persische und Afrikanische Soude zum Handel. Im Feuer knistert sie etwas und vor dem Löthröhre fließt sie zu einer Glasperle. Sie löst alle Erden, selbst die Kieselerde durch die Schmelzung auf und verwandelt sie in Glas, wodurch sie zu einem wichtigen Material für Glashütten und andere Kunstarbeiten geschickt wird. Mit Oehl und Fett verbunden verwandelt sie sich in Seife. Deswegen gibt die Soda auch ein wichtiges Material zur Bereitung sehr guter (z. B. der Venetianischen) Seife ab.

Im Innern von Nordafrika, in Fezzan ꝛc. gibt es mehrere Seen, welche das Natron in Menge liefern. Von da kommt es durch den Karawanenhandel häufig nach Tripolis, wo man es zur Bereitung des Saffians, zur Färberey, zum Silberschmelzen, bei der Bereitung des Schnupftabacks ꝛc. gebraucht. — Auf ähnliche Art wird auch die Aegyptische Soda erhalten und benutzt. Sie kommt über Alexandrien und über einige Syrische Häfen. In Aegypten gilt der Centner ohngefähr 12 bis 15 Kreuzer. Auch in Smyrna findet man diese Soda. Aus der natürlichen Ungarischen oder Debreziner Soda bereiten die Fabrikanten Manueli und Kunst in Wien reine calcinirte Soda, wovon der Centner 16 fl. Wienerw. kostet.

Durch Kunst gewinnt man die Soda aus einigen Salzpflanzen, die an den Ufern des Meers wachsen, vorzüglich in Spanien, Sicilien ꝛc. Die Pflanzen werden zu Asche gebrannt, und dann erhält man aus diesen das Natrum durch Auslaugen, Einkochen und Raffiniren. Die vornehmsten Salzpflanzen sind: Salzkraut oder Glasschmelz (Salsola L.); das spanische Salzkraut (Salsola sativa L.), welches die meiste Soda gibt; das Seesalzkraut oder die Barille (Salsola Soda L.); das gemeine Salzkraut (Salsola Kali L.), verschiedene Arten von der Salicornia (Sa-

licornia Europaea) u. von dem Glaskraute (Salicornia). — Der Gebrauch der Soda ist sehr ausgebreitet. Man benutzt sie nicht blos in Glasfabriken, Seifensiedereien, Tabacksfabriken, sondern auch in Porcellan- Fajance- u. Steingutfabriken, in Münzen, Färbereien, Druckereien, Lackirfabriken, Darmsaitenfabriken ꝛc.

Im Handel hält man die Levantische ob. Orientalische, Aegyptische ob. Alexandrinische Soude für die beste; die spanische überhaupt, oder die von Alicante und Carthagena für die mittlere; nach dieser läßt man die Sicilianische folgen; die Tangsoude aber aus einigen Gegenden Frankreichs (vom Wasserriemen Zostera L. bereitet), sowie die englische Kelpsoda, hält man für die schlechteste. Die Alexandrinische Soda geht häufig nach Venedig, Livorno, Marseille, und nach England. Man erhält aber auch aus Aegypten, Tripolis, Aleppo, St. Jean d'Acre und andern Gegenden Asiens eine aus verbrannten Salzpflanzen gewonnene Soude unter dem Namen Rochetta oder Levantische Asche, auch eine sogenannte Bourde oder geringere Art von Smyrna. Letztere ist weißgrünlicht mit vieler Erde vermischt. Die Cyprische Soda geht häufig nach Venedig und Marseille. Die meiste spanische Soda bereitet man in Valencia und Murcia. Die beste ist die Barilla in Valencia, welche die schöne Alicantische Soude giebt. Von ihr verkauft man den Centner zu 87 bis 110 Realen. Jährlich gehen von ihr gegen 160,000 Centner nach England, Frankreich, Holland, Hamburg u. s. w. Die beste muß trocken, rein, porös, und blaulichtgrau seyn; die Stücke müssen klingen, da sie durch das Verbrennen eine verglaste Substanz geworden sind. Beim Anfeuchten derselben darf kein fauligter Geruch entstehen; auch dürfen sie keine grünlichte Kruste haben.

Gute Soda überhaupt muß fest, sehr hart, schwer, trocken, klingend, inwendig löchericht, von blaulichter Farbe mit kleinen weißen Flecken vermischt seyn; sie darf die Feuchtigkeit der Luft nicht anziehen, im Wasser aufgelöst, keinen üblen Geruch von sich geben, und nicht gar zu viel Unauflösliches zurücklassen. Um den eigentlichen Gehalt an Sodasalz zu erfahren, muß man die Masse zu Pulver stoßen, durch wiederholtes Auskochen mit frischem Wasser auslaugen, die Lauge durchseihen und diese dann bis zur Trockniß abrauchen. Das Salz, welches sich daraus crystallisirt, glüht man wieder stark aus, um es von allen öligten, und brenzlichten Theilen zu befreyen. Nachdem es denn von Neuem im Wasser aufgelöst und zur Crystallisation vorbereitet ist, so erhält man zuletzt das eigentliche gereinigte Sodasalz.

In Livorno verkauft man die Sicilianische Soda bei 1000 Pfund in Pezze mit 3 Procent Discont; in Neapel aber bei Quintal von 100 Rotoli. In Triest wird Soda überhaupt bei 100 Pfund und Gulden Wiener-Gewicht- und Währung; in Alicante aber nach Quintal verkauft. Man unterscheidet da Barille von erster, zweiter und dritter Qualität, Soude oder Salicor, Melange und Bourde. Die Salicorsoude gilt in Alicante pr. Quintal gewöhnlich 35 Realen, wenn die gemischte Sorte nur auf 28, und die Bourde nur auf 20 Realen steht. Von Alicante versendet man die Salicorsoda in kleinern, von Carthagena in größern Ballen, die Bourde aber in Karbassen. Almeria, Tortosa, Quevas, Torre de las Aquilas, Almazarron u. a. m. O. in Spanien führen auch manche aus. In Marseille verkauft man spanische, sicilianische und levantische Soda bei 100 Pfund; in Hamburg meistens spanische, bei 100 Pfund kontant in Kurant.

In Frankreich fing man zur Zeit der Revolution an, das Kochsalz zu zersetzen und daraus die Soda zu scheiden. In Deutschland ahmte man das Verfahren nach, und auf dem Preußischen Salzwerke zu Schönebeck bei Magdeburg brachte man es sogar dahin, aus dem Pfannenstein und aus dem

in den Siedpfannen zurückgebliebenen Schlamm, welcher sonst als ganz unnütz weggeworfen wurde, mit mäßigen Kosten eine brauchbare Soda zu ziehen. Man verkauft den Centner derselben zu 6 Rthlr. 12 Ggr.

Sourbasti, s. Seide.

Souris de Moscovie, nennt man im französischen Pelzhandel die russischen Zobelfelle.

Southwarksch Leder, siehe Kalbleder.

Sowaas, Sawaas, eine Metall-Composition in Japan, deren Farbe ins Schwarze fällt.

Soy, s. Saye.

Soya, ist ein brauner salzigter Saft, der aus Ostindien, von einer Art Bohnen (Dolichos Soja) bereitet, nach Europa kommt, und zur Würzung der Speisen, besonders der Braten, sowie zur Verbesserung verschiedener Brühen dient. Man erhält ihn aus Japan in kleinen hölzernen Fäßchen, sowie aus China und andern Gegenden Ostindiens in gläsernen Flaschen, deren viele in einer Kiste gepackt sind. — Ein chines. Pfund Soya, welches ohngefähr 42 Loth ausmacht, kostet dort 2 Kanderins, d. i. etwa 1 Schilling und 2 Rundstück Schwedisch.

Soygarn, s. Sayegarn.

Spähne, fr. éolisse, werden aus frischem rothbüchenen Holz verfertigt, welches nur kurz zuvor, ehe es auf die sehr einfache und bewundernswürdige Schneid- oder Hobelmaschine gebracht wird, gespalten und gehörig zugerichtet worden ist. Die gezogenen Spähne werden so viel als möglich sogleich der Sonne, der Luft, am besten dem Froste ausgesetzt, damit sie schnell trocknen und eine weisse Farbe bekommen. Wenn dies geschehen ist, so werden sie sortirt und in Bunde gebunden 30 Spähne machen ein Bund. Man hat 3 verschiedene Sorten, als: 1) Feine pergamentartige Preßspähne, kosten 4 Schock 1 Rthlr. also 1 Bund zu 30 Spähnen 3 Grosch. 2) Buchbinder- und Schusterspähne, 7 Schock zu 1 Rthlr., also 1 Bund von 30, 1 Gr. 3 Hlr. 3) Ausschuß, wovon 12 und mehr Schock 1 Rthlr. kosten. Fabriken dieses Waarenartikels sind an einigen Orten des Amtes Lauterstein, vorzüglich aber in den Dörfern Grünhainchen, Waldkirchen und Borstendorf des Amtes Augustusburg im sächsischen Erzgebirge, zu Judenbach bei Meiningen ꝛc. Die Absatzorte sind die Märkte in Sachsen, und die Messen zu Leipzig, Naumburg, Frankfurt a. d. O., Berlin, Stettin, Magdeburg, Braunschweig, Lüneburg, Cassel u. a.

Die besten Preßspähne, welche die Tuchbereiter gebrauchen, waren immer die Englischen. Sie sind feste, glatte, dünne, hornartige Pappe, die in keinem andern Lande von derselben Güte verfertigt werden konnte. Indessen macht schon seit mehreren Jahren der Papierfabrikant Kanter zu Trautenau bei Königsberg treffliche Preßspähne, welche den Englischen, wo nicht gleich kommen, doch nur wenig nachgeben. Man erhält diese Kanter'schen Preßspähne in 9 Sorten. — Auch zu Rauschenwasser bei Göttingen, zu Elberfeld, zu Breßlau ꝛc., werden recht gute Preßspähne gemacht.

Spaliere, nennt man Gewebe von verschiedenen Materien, welche statt der Tapeten zum Ausschlagen der Zimmer und Gemächer gebraucht werden. Es gibt wollene, leinene, seidene u. s. w.

Spalierhaken, sind auf geschliffenen Stahl oder auch nur auf Eisen geschweißte Häkchen, welche man an die mit Tapeten bezogenen Wände ohne Beschädigung derselben anmachen kann. Es ist ein Artikel, womit sowohl die Nürnberger, als auch die Eisenhändler handeln.

Spaniol, heißt eine sehr feine und äusserst flüchtige Sorte span. Schnupftabaks, die theils im spanischen Amerika, theils auch zu Sevilla und anderwärts in großer Menge verfertigt wird. Man macht sie aus Havannablättern, und färbt sie hernach mit einer rothen Erde. Die Waare kommt in ganzen Suronen, oder auch in Gefäßen von Fayance, in blechernen oder bleyernen Büchsen zum Handel.

Spanische Fliegen, fr. Cantharides, ital. Cantarida oder Cantarelle, sind kleine und länglichte Goldkäfer, welche auswendig schön grün sind,

und glänzen, als wenn sie vergoldet wären, dabei aber einen sehr stinkenden Geruch von sich geben. Sie werden nicht nur in den wärmern Ländern, z. E. in der Levante, in Spanien und Sizilien, sondern auch in Deutschland, besonders in Schlesien, Preussen und Sachsen, wiewohl nicht häufig, angetroffen. Sizilien liefert von diesem Artikel das Meiste zum Handel, und gewinnt dadurch jährlich eine artige Summe. Man sagt, daß diese Käfer aus Asien oder aus Aegypten auf die Insel zu ziehen pflegen. So viel ist gewiß, daß man sie alle Jahre zu Ende des Maimonats, oder zu Anfang Juni, in dichten Heeren, wie Zugvögel, ankommen sieht. Sie kündigen sich alsdann durch einen häßlichen Gestank an, der einem flüchtigen Salze gleicht, welches durch die Luft verbreitet wird. Sie pflegen in Sizilien geradesweges auf die Oelbäume, die zu dieser Zeit in der Blüthe stehen, und auch zum Theil auf die Eschenbäume, sich zu begeben. Sobald die Bauern dies bemerken, so breiten sie des Morgens vor Sonnenaufgang große leinene Tücher unter die Bäume, auf welchen sie in großer Menge sitzen. Da sie nun von der kühlen Nachtluft geschwächt werden, u. nicht fliegen können, so schüttelt man sie auf die Tücher herab, indessen andere Bauern beschäftigt sind, sie in irdene Gefäße zu sammeln. Hierin bespritzt man sie ein paarmal mit Essig, und tödtet sie. Darnach werden sie getrocknet, und zum Verkauf gebracht. Die Waare muß übrigens frisch, aber doch recht trokken und ganz seyn. Sie hält sich nicht leicht über ein paar Jahre; hernach kommen die Milben hinein, wo sie dann verdirbt.

Aus diesem Artikel werden fast alle blasenziehende Pflaster und Vesikatorien gemacht. Innerlich sind die spanischen Fliegen gar nicht anzurathen, weil ihr flüchtiges Salz gar zu durchdringend ist, und allerhand Beschwerden nach sich ziehen kann. Hingegen äusserlich können sie, mit Vorsicht gebraucht, guten Nutzen stiften. Auch die Roßärzte gebrauchen sie zu ihren Kuren. Ausser dem medizinischen Gebrauch wird dieser Artikel noch in Holland und England zum Färben gewisser Tücher angewandt.

Die frisch gefangenen spanischen Fliegen verkauft man aus der ersten Hand die Unze mit 4 Sicil. Grana und noch weniger. Die getrockneten haben 1/3 ihres Gewichts verloren, und werden an Ausländer zu 40 bis 60 Once für den Cantaro verkauft. Zu Amsterdam verhandelt man sie bei Pfunden, in Livorno bei 100 Pfunden, in Pezze mit 3 Procent Diskont. Die Sicilianischen und Italienischen sind größer, als die Deutschen.

Spanischer Flieder, s. Hollunder.

Spanischer Ginst, s. Ginst.

Spanische Haberwurz, siehe Bocksbart.

Spanischer Hopfen, s. Wohlgemuth.

Spanischer Kerfel, siehe Kerfel.

Spanischer Klee, s. Esparcette.

Spanische Kleyen, s. Schnupftabak.

Spanische Nadeln, s. Nadeln.

Spanischer Pfeffer, s. Pfeffer.

Spanisch Rohr, (Arundo sativa italica oder indica), ist ursprünglich aus Indien, Spanien und Italien nach Deutschland gebracht worden. Es wird in den beiden zuletzt genannten Ländern, vornehmlich in den feuchten Weinbergen, gepflanzt, hat dicke, hohle und gleiche Stengel, gegen 10 Ell. hoch, welche, wenn sie abgeschnitten worden sind, Stäbe, Pfähle, Pfeifen u. dergl., abgeben. Auch die Stuhlmacher, Weber und andere Handwerker gebrauchen das Packrohr in großer Menge. Es wird bei 100 Pfund gehandelt.

Die Stockröhre oder Handrottingen, fr. cannes, werden Stück- oder Bundweise, in Holland nach Cavelingen von 25 bis 100 Stück verkauft. Die von der ersten Größe, welche recht schön proportionirt sind, kosten selbst in Holland 50, 100, und auch wohl mehr Gulden das Stück. Die Kompagnieen bringen auch zuweilen mit goldenen Knöpfen beschla-

gene Röhre zu den Auktionen; s. auch Rotting.

Spanisches Wachs, s. Siegellack.

Spanischer Sekt, s. Spanische Weine.

Spanische Schminke, (Magisterium Marcasitae), franz. Blanc d'Espagne, ist ein aufgelöseter und zu einem sehr weissen Pulver zubereiteter Kalk aus Wismuth-Metall. Es wird dieses als ein Schminkmittel zum Weißmachen des Gesichts gebraucht, und mit Lilienwasser vermischt, oder auch unter die Pommade genommen. Man nennt es auch Spanisch Weiß, Perlenweiß, weisse Schminke ꝛc. Es kommt von Paris.

Spanische Weine sind starke, dicke, liebliche und feurige Weine, welche hie und da in verschiedenen Provinzen und Besitzungen Spaniens gezeugt, und in ausserordentlicher Menge ausgeführt werden. Die berühmtesten sind 1) die aus Neukastilien, besonders aus la Mancha. Valdepennas z. E. ist ein Tischwein, der zu Madrid sehr geschätzt wird. Er ist roth von Farbe, und dem Burgunder ähnlich. Foncarral, ohnweit Madrid, gibt einen leichten rothen Wein, und Ribadavia einen angenehmen weissen. Doch können diese Sorten nicht weit, am wenigsten südwärts, verfahren werden; sie halten sich auch nicht über ein Jahr. 2) Granada, wo der bekannte vortreffliche Mallaga, um der Stadt dieses Namens, auf mehr als tausend Weinbergen gebauet wird. Eine Art ist roth, die andere weiß. Die erstere, welche bei Manilva fällt, ist zwar in der Güte nicht besser, aber seltener, u. deswegen theurer. Den Pedro Ximenes aus der Gegend von Guadalcazar hält man für die beste Sorte unter den weissen. Der Mallaga, welcher nach Deutschland geht, wird erst ausgeführt wenn er 3 Jahre alt ist; wenigstens hat er dann die Probe ausgehalten, und kann hernach wohl 100 Jahre liegen, ohne daß er verdirbt. Die Engländer ziehen den jüngern Gebirgs-Wein, Mountain genannt, vor, welcher angenehmer, auch weisser von Farbe ist, als der aus den niedrigen Gegenden. Malaga führt von seinen Weinen jährlich 20 bis 25000 Bottas aus. Jede Botta hält 30 Arrobas, oder nach deutschem Maas z. E. 12 Anker, oder 400 Berliner Quart. 3) In Sevilla wird der köstliche Xereswein gewonnen. Er ist weiß, aber von zweierlei Art: die erste und beste ist süß, und führt den Namen Pararete oder Pajarete; die andere ist bitterlich von Geschmack, mehr magenstärkend, u. wird an Ort und Stelle Vin seco genannt. Auch von diesem Weine werden alle Jahre im Durchschnitt gegen 20000 Fässer ausgeführt. Bei dem Flecken Rota wächst der Tinto de Rota, ein herrlicher dicker rother Wein, der in Deutschland unter dem Namen Tintowein bekannt ist. Bei Cadix und San Lucar wächst ebenfalls ein sehr guter Wein, der dem Pajarete nichts nachgibt, und häufigen Absatz findet. 4) Murcia setzt von dem schönen Weine, den es bei Villatobas bauet, jährlich einige tausend Fässer ab. 5) Valencia gibt den bekannten süßen Alicantwein. Dieser ist roth, auch weiß, doch ist der erstere am stärksten, vorzüglich nach England, gesucht. Ferner, den Benicarlo, einen starken, dicken, rothen Wein, der häufig über Cette und auf dem Languedokschen Kanal nach Bourdeaux geht, und dort mit leichtern Weinen verschnitten wird. 6) Aragonien liefert nur rothe schwere Weine. Die besten wachsen bei Huescar, Saragossa und Carinena; sie führen den Namen Garnaches, und unter diesen ist der sogenannte Hospital-Wein am meisten geschätzt. 7) Catalonien erzeugt den bekannten weissen Malvasia. Dieser ist aus Griechenland hierher verpflanzt worden. Der Garnacha, aus eben dieser Provinz, ist ein süßer rother, sehr guter Wein. Der Tinto de las Montanas ebenfalls. Valls ist ein leichter süßer Wein, sowie auch der Xarelo und Maccabeo. Mataro, Tega, Lega, Calafell, Vendrelle, Campo de Terragona und Montplaisir sind feine rothe katalonische Weine; dieser letztere Ort gibt auch weisse Sorte. Silges, Ribas, Llanca, la Selva und Cadaguez sind feine weisse

Sorten. Alle diese rothen und weissen Weine aus Katalonien werden in ausserordentlicher Menge nach Asturien, Galizien, Andalusien, dem spanischen Indien, nach England, Holland u.s.w., verfahren. Ein großer Theil dient zur Versorgung der königlichen Marine. 8) Mallorca liefert gute weisse Weine, und führt solche aus. 9) In Navarra wächst der berühmte Peralta, der sogenannte spanische Sekt, ein starker weisser Wein. Geringer fällt das Gewächs bei Tudela, wo ein dem Mittelburgunder ähnlicher rother Wein gewonnen wird. Weine von dieser Art fallen auch bei Tafalla, Villafranca und Punto de la Reyna.

Alle spanische Weine haben eine ihnen eigenthümliche Süssigkeit bei vielem Feuer. In ihren Mitteljahren findet man sie am besten; denn sind sie neu, so führen sie gemeiniglich etwas Unreines bei sich; sind sie aber 6 oder mehrere Jahre alt, so sind sie wieder der Gesundheit nicht zuträglich. Die meisten halten sich auch nicht so lange. Der ächte Mallaga ist jedoch hiervon auszunehmen.

Die spanischen Weine unterscheiden sich von den andern Landesarten nicht allein durchs besondere Klima, in dem sie wachsen, sondern auch durch die eigene Zubereitung. Man läßt da den Most über gelindem Feuer kochen, füllt ihn hernach in Gebinde, läßt ihn gähren, und abliegen. Weil er nun durchs Sieden viele von seinen wässerigten Theilen verloren hat, so wird er so dick wie dünner Syrup und sehr süß.

Die neuen Weine werden im Februar und März verladen.

Die Oerter im Reiche, welche mit inländischen Weinen einen starken Handel nach der Fremde treiben, sind: San Filippo de Quirol, Selva del Mare, Reus, Salou, Vendrell, Villanueba, Mataro, Badalona, Tarragona, Roses und Barzellona in Katalonien; und in den übrigen Provinzen Cadix, San Lucar, Alicante, Mallaga, Torre blanca, und Velez-Mallaga.

Spanische Wolle, s. Wolle.

Spargatte oder Spartille, eine Art Schuhe, die aus Fäden von einem gewissen Grase gemacht werden.

Mit diesem Artikel wird nicht nur in Spanien und Portugal, sondern auch in den Kolonieen ein wichtiger Handel getrieben.

Spargel, (Asparagus), fr. l'asperge, ein bekanntes Gartengewächs, das seinen Verbrauch größtentheils in der Küche findet. Je stärker und fetter der Spargel ist, für desto delikater hält man ihn. Er muß auch noch an demselben Tage, wo man ihn geschnitten hat, verspeiset werden, sonst verliert er viel von seinem Geschmacke. Die Wurzel zählt man unter die fünf eröffnenden in der Medizin.

Sparseide, ein feiner Zwirn, aus den Zwirnmanufakturen zu Barmen im Bergischen.

Spartille, s. Spargatte.

Speauter, s. Zink.

Speck, (Lardum), franz. le lard, heißt beim Handel das feste und derbe Fett, welches zwischen der Haut und dem Fleisch mancher Thiere ansetzt. Die vornehmsten Sorten dieser Waare sind der Speck von Schweinen, und der von den Wallfischen und Robben. Mit Schweinespeck wird, wenn er geräuchert worden, besonders in den Seestädten, viel gehandelt. Er gibt die gemeinste Schiffskost für die Seeleute ab. Der von Schweinen, die in der Eichelmast gewesen sind, ist der vorzüglichste und schmackhafteste; er übertrifft den, welchen man von solchen Schweinen erhält, die mit Bucheckern gemästet worden sind. Letzterer schwindet im Rauche und leckt ab, ist auch im Ausschneiden nicht so fest, als jener. Die schweren, dicken, rechtfrischen und reinen Speckseiten, welche nicht riechen, inwendig nicht gelb, schmierig oder ranzig sind, muß man beim Einkauf vor andern wählen. Der Wallfisch- und Robbenspeck wird in den Thranbrennereien, Seifenkokturen ꝛc., verbraucht. Den meisten Schweinespeck liefern nach den Seestädten Dänemark, Hollstein, Pommern und noch einige andere Länder. Nordamerika, besonders Südcarolina, Pensylvanien, New-York, Virginien und Maryland schicken von diesem Artikel eine große Menge nach den englischen und übrigen Kolonieen.

Kopenhagen, welches mit gesalzenem

und geräuchertem Speck einen ansehnlichen Handel nach der Fremde treibt, verkauft ihn nach Lißpfund von 16 Pfund dasigen Gewichts.

Dublin und Corck führen eine große Menge Speck nach Bourdeaux, Westindien u. s. w., aus.

Hamburg handelt den Speck nach Schiffspfund und contant in Kurant. Die sogenannten Fettwaarenhändler sind es, die damit handeln.

Speckblatt, s. Geißblatt.

Specklilie, s. Geißblatt.

Speckmelde, s. Bingelkraut.

Speckstein, (Silex Steatites, Lardi lapis), ein weißlichter Stein, der sich wie Speck glatt und schmierigt anfühlt. Man brachte ihn ehemals aus Ostindien; heutzutage aber wird er auch um Johanngeorgenstadt in Sachsen, um Ratiborzig in Böhmen, und anderwärts mehr, gegraben. Mit allerhand künstlichen Figuren und Arbeiten aus Speckstein, die man in China verfertigt, wird in ganz Ostindien stark gehandelt.

Specularis lapis, s. Fraueneis.

Speculation, nennt man in Frankreich ein ungeköpertes leinenes oder baumwollenes mit Seide vermischtes Zeug, welches zum Theil auf Moirart gewebt wird. Man macht es meistens zu Paris. Die Kette wird aus sogenanntem köllnischem Garn, (fil de Cologne), od. auch aus Baumwollengarn, der Einschlag aber aus gekochter und gefärbter Seide gemacht. Er liegt 7/16 Pariser Stab breit.

Speculum, s. Spiegel.

Speichelkraut, s. Seifenkraut.

Speichelwurz, s. Bertram.

Speik, (Valeriana celtica), eine Pflanze, die auf den Alpen Inner-Oesterreichs wächst. Man gräbt sie mit der Wurzel aus, trocknet sie, und führt sie nach der Levante und nach Asien aus, wo sie zu Bädern, zum Räuchern u. drgl. verbraucht wird.

Spelden, im holländischen Handel, die Nadeln. So wie Speldewerk, die Spitzen und Zwirnbänder.

Speldevers, siehe Spitzen und Zwirnbänder.

Spendeln, Stecknadeln, s. Nadeln.

Spelt, Spelts, oder Spelz, s. Dünkelkorn.

Sperberbaum, Sperbenbaum, Spierlingbaum, (Sorbus Mespilus), eine Baumart, mit fünfblätterigt regulairen Blumen, und Beeren mit 5 Körnern, die in einem Busche beisammen wachsen. Es gibt deren verschiedene Sorten. Eine hiervon ist unter dem Artikel Elsebeerbaum angeführt. Noch eine andere unter Mespel; die dritte, auch zahme Ebereschen, Eyerschützen, (Sorbus sativa, Sorbus domestica) genannt, ist der eigentliche Sperber- oder Spierlingbaum. Er gleicht dem äusserlichen Ansehen nach dem Vogelbeerbaume, ist aber schon viel seltener wild anzutreffen. Die Landleute pflanzen ihn seiner Früchte wegen theils in Weinbergen, theils in Baum- u. Grasgärten. Er unterscheidet sich von den andern Arten durch etwas breitere, am Rande flacher eingekerbte, auf der untern Seite mehr wolligte Blätter, die auch, wenn man sie zerreibt, keinen so widrigen Geruch, als die vom Vogelbeerbaume, von sich geben. Sein Holz, das meistens eine schöne weisse Farbe mit einem röthlichen Kerne hat, ist von vorzüglicher Güte und Härte, und kann zu verschiedenen Arbeiten genutzt werden. Die Früchte, welche einer kleinen Muskatellerbirne gleichen, haben anfangs einen herben und zusammenziehenden Geschmack, werden aber, nachdem sie einige Zeit auf dem Stroh gelegen haben, wie die Mespeln weich und eßbar. Man verfertigt hie und da einen Cyder und starken Branntwein daraus. In der Medizin werden die jungen Sprößlinge in Bauch- und andern Flüssen, bei Blutungen, Erbrechen, der rothen Ruhr und dergleichen gebraucht.

Sperma ceti, s. Wallrath.

Sperma ranarum, s. Frösche.

Sperniola, s. eben diesen Artikel.

Spondylium, s. Bärenklau.

Spiauter, s. Zink.

Spiegel, (Speculum), heißt jeder undurchsichtige Körper, dessen Oberfläche so glatt und blank ist, daß sie Strahlen, die darauf fallen, in derselben Ordnung reflectir, wie sie auf die Fläche fielen. Man macht die Spiegel

von verschiedener Materie und Form. Die gewöhnlichsten sind von Glase; sie werden zum Bespiegeln, zu Auszierung der Zimmer, Säle, Gebäude ꝛc. angewandt. Die hohlgeschliffenen, erhabengeschliffenen, kegelförmigen, cylinderförmigen, sphärischen oder kugelrunden und andere ähnliche Glas- und Metallspiegel gehören nicht eigentlich zum Handel, obgleich sie auch manchmal von den Kunsthandlungen geführt werden. Für uns sind eigentlich nur die ebenen Glasspiegel wichtig. Die gewöhnlichen Glasspiegel werden entweder gegossen oder geblasen. Das Hauptmaterial in den Spiegelfabriken geben die weissen Kieselsteine ab. Dazu werden noch Salze, als Soda, Potasche oder Weinsteinsalz u. drgl. als Nebenmaterialien genommen. Je mehr die letztern vorher gereinigt werden, desto besser taugen sie zu der Masse. Ist diese Reinigung nicht gehörig geschehen, so wirft das Glas im Schmelzen kleine Blasen, welche hernach den größten Fehler an der Spiegelwaare ausmachen. Da man indessen, selbst bei aller möglichen Vorsicht, niemals vor diesem Fehler bei frischem Salze gesichert ist, so machen die besten Fabrikanten eine sogenannte Fritte, welche aus einem fast unfühlbaren Kieselpulver, mit den Salzen vermischt, bestebt, Diese Fritte bewahrt man sorgfältig vor Staube, und hält sie an einem beständig warmen Orte. Man läßt auch ein paar Monate vergehen, ehe man sie gebraucht. Man hat denn wegen der Blasen wenig oder nichts zu befürchten. Man setzt gemeiniglich noch Salpeter, Alaun, Borax und Arsenik hinzu, doch sind diese Salzarten eben nicht so nothwendig, als die alkalischen. Einige Fabriken geben auch dem Glase mit Kreide und Arsenik eine weisse, oder durch Kupferkalk eine grünliche Farbe. Ausser der Weisse, Klarheit und Reinigkeit, kommt es bei den Spiegeln auch noch wesentlich auf die genugsame Dicke des Glases, auf Größe, Politur und gute Folie an. Eine gewisse Dicke ist darum nothwendig, weil sie sich sonst nicht gehörig poliren lassen, und nicht dauerhaft genug sind. Die Dicke konnte man ehedem, als man das Glas nur zu blasen verstand, unmöglich den Spiegeln von einer gewissen Größe verschaffen. Nachher aber, als man in Frankreich die Kunst erfand, die Spiegel auf metallenen Tafeln zu gießen, hatte die Dicke keine Schwierigkeit mehr; man konnte nun Gläser von 100 Zoll Höhe, auch wohl noch darüber gießen. Indessen ist es wahr, daß Spiegel von solcher Größe gar geschickte Handgriffe verlangen, in welchen die Franzosen vor uns Deutschen, noch mehr aber vor den Engländer, bis auf den heutigen Tag den Vorzug behaupten.

Die fertigen Spiegelgläser werden hernach auf beiden Oberflächen, besonders auf der auswendigen, mit feinem Sande, oder mit Schmergel und Wasser, geschliffen. Wenn sie geschliffen, und allenthalben gleich geschnitten sind, so kommen sie in die Politurarbeit. Sind sie auch da fertig, so braucht man sie entweder zu Fensterscheiben in Pallästen und herrschaftlichen Gebäuden, an Staatskutschen u. drgl., oder man macht eigentliche Spiegel daraus. Dies geschieht, wenn man der hintern Seite der Glastafeln eine völlige Undurchsichtigkeit verschafft, welche die Lichtstrahlen zurückwirft, und das dem Spiegel vorgehaltene Objekt als ein Bild nachmalt. Die Undurchsichtigkeit zu bewirken, ist das Queckſilber vorzüglich geschickt. Zwar würde jedes Amalgama von Queckſilber und Metall die erforderliche Eigenschaft haben; um aber die Farbe des Spiegels nicht zu verderben, so wird ein weisses Metall verlangt, und als einsolches ist das Zinn vorzüglich geschickt. Man gebraucht zu dieser Absicht insgemein feine Bleche oder Blätter, die von malackischem oder von englischem feinen Zinn geschlagen worden sind. Noch unverarbeitet heißen sie Stanniol; wenn man sie aber zu den Spiegeln gebraucht Spiegelfolie. Die Engländer besitzen die Kunst, daß sie auf ihren Streckwerken auch gemeines Zinn dazu brauchbar machen. Diese Folie schneidet man nach der Größe des Spiegels zu, breitet es auf einen recht glatten Tisch aus, und übergießt oder bedeckt die ganze Zinnfolie mit reinem Queckſilber. Hierauf erfolgt nun die

Verquickung; alle leeren Räume des Zinnes werden ausgefüllt, und die Amalgamirung nimmt eine Silberfarbe an. Man läßt das Glas so, nachdem es mit Gewichten beschwert worden ist, 24 Stunden lang ruhen, nach welcher Zeit Zinn und Glas aufs genaueste aneinander gekittet sind.

Gemeiniglich verkaufen die Spiegelfabriken ihre Spiegel ohne Rahmen, und überlassen es den Käufern, sich diese nach ihrem Geschmack, oder nach dem Sinn der Mode verfertigen zu lassen; so wie es auch wieder besondere Spiegelhändler gibt, welche die Spiegel in vollkommenen Stand setzen. Doch gibs es auch Fabriken, die zugleich Rahmen aus Spiegelglase, welche mit Blumen, Laubwerk und allerlei Figuren geschnitten und geschliffen sind, verfertigen und liefern.

Unter die besten Spiegelfabriken in Deutschland rechnet man die zu Fahrafeld, unweit Baaden in Oesterreich. Hier werden sehr schöne, sowohl gegossene, als auch geblasene Spiegel verfertigt und weit und breit verschickt. Man zieht die dasige Waare, ihrer Güte wegen, der venezianischen noch vor. Es werden in dieser Fabrik Spiegel von 8 bis 100, auch wohl 120 Zoll in der Höhe, und 60 Zoll in der Breite gemacht. Ein Spiegel, welcher an Höhe und Breite zusammen 100 Zoll beträgt, kostet 276 fl. 48 kr. Kaisergeld. Einer von 157 Zoll 1043 fl., und so bei den übrigen nach Verhältniß. Die unbelegten Gläser werden etwa 5 Procent wohlfeiler verkauft. Die Fabrik hat ihre Hauptniederlage zu Wien. Den Kaufleuten, welche Spiegel aus diesem Institute in fremde Länder ausführen, kommen noch besondere Vortheile zu, besonders auf die Sorten, welche das Maas von 70 Zoll übersteigen. Der neueste Tarif dieser Fabrik ist vom Jahr 1786.

Unter Böhmens Spiegelfabriken sind die Pickfteinschen, von welchen eine in Lindenau, und die andere in Welnitz sich befindet, die vornehmsten. Sie bestehen aus zwölf Poliertischen, und werden vom Wasser mittelst einer sehr sinnreich gebauten Maschine betrieben. Die daselbst verfertigte Waare übertrifft in Ansehung der Reinigkeit und schönen weissen Farbe noch die venezianische und Pariser. Sie geht häufig nach Rußland, Holland, Spanien und Portugal. Den größten Theil versendet die Fabrik selbst unmittelbar nach diesen Staaten. Sonst hat man zur Belegung dieser Spiegelgläser allein Malaccazin genommen, jetzt aber versteht man den Handgriff, das böhmische oder schlackenwalder Zinn dazu anzuwenden.

Die Spiegelfabriken zu Berlin und Neustadt an der Dosse im Brandenburgischen, jetzt dem Schicklerschen Hause in Berlin gehörig, liefern in Menge recht gute Spiegel in der Höhe von 8 bis 100 Zoll, zu 8 Gr. bis 2400 Rthlr. im Preise.

Auch das Mainzische, Würtembergische und Sächsische haben gute Anstalten dieser Art. Die Spiegelfabrik zu Friedrichsthal bei Senftenberg im Meißenschen, ist wegen der Güte ihrer Waare sehr im Rufe. Man macht da auch Hauptspiegel von der ersten Größe, bis auf 100 Zoll.

Kölln am Rhein hat verschiedene beträchtliche Spiegelfabriken, z. E. die der Herren German, Stolwerk ꝛc.

In dem Dorf Köppelsdorf, unweit Koburg, ist auch eine ansehnliche Spiegelfabrik, welche dem Geheimenrathe von Donop gehört, und in der umliegenden Gegend viel von ihrer Waare abgesetzt.

Die zu Sonnenberg bei Koburg liefert verschiedene Gattungen kleiner Spiegel und Gläser, als z. E. Feldstellspiegel, Feldspiegel mit Goldpapier, und hölzerne Schubspiegel, von Nr. 1/3, Nr. 000, Nr. 00, Nr. 0, Nr. 1, 2, 3, 4 und 5, von 25 bis auf 110 Kreuzer das Dutzend. Ferner gemalte Magazinspiegel, dergl. lederne, dergl. pappene mit Gallonen und Schubladen, dergl. ohne Schubladen, dergl. mit Carnies, sowohl mit als auch ohne Schubladen. Blecherne Aufstellspiegel. Schwarzgeflammte Rahmspiegel. Braune auch schwarze Carnies- oder Küchenspiegel. Toilettspiegel, neuer Pariser Façon, mit gravirter Fontange, und dergleichen mit Spiegelfontange. Dergl. ausgeschweifte mit braunfournirten Rahmen. Der-

gleichen braunfournirte, rundstäbigte Rahmen viereckigt. Dergl. rundstäbigte mit Fontangen. Dergl. abgekröpfte mit Fontangen. Dergl. halbstäbigte Rahmen, gelbe Leisten und Fontangen. Dergleichen gleichstäbige Carniesrahmen mit Fontangen. Buntgemalte Rahmen mit gelben Leisten. Mit Glasrahmen und Fontangen. Mit Emaillerahmen, Schnitzwerk und vergoldet. Mit nußbaumenen Rahmen und vergoldeten Leisten und Muscheln. Mit dergl. Goldaufsätzen, Untergehängen, Leisten und Kränzen. Dergl. mit Bildhauerrahmen à la moderne, oder auch à l'antique, vergoldet à couleurs. Alle diese Sorten unterscheidet man in Nr. 1/1, 3/4, 2/3, 1/2, 1/3, 1/4, 1/5, 1/6 u. 1/8. Die letztere ist die geringste und wohlfeilste.

Unweit Erlangen, vor dem bayreuthischen Thore der Altstadt, befindet sich ebenfalls eine gute Spiegelfabrik, wo aus böhmischem Spiegelglase besonders kleine und mittlere Sorten Spiegel polirt, belegt, geschnitten, und mit hölzernen oder gläsernen Rahmen eingefaßt werden. Diese sind auswärts vorzüglich unter dem Namen der Nürnberger Spiegel bekannt.

Nürnberg liefert eine erstaunliche Menge allerhand kleiner Spiegel, sogenannte Taschen- Toilet- u. dgl. Sorten Spiegel nach allen Gegenden der Welt. Indessen sind die Spiegelmacher daselbst noch heutzutage ein gesperrtes Handwerk. Man hat da noch immer die Methode, in die weiche Glasblase Kolophonium, Bley und Spiesglas zu gießen, statt daß man anderswo die Folie von Stanniol und Queckſilber anwendet.

Die Spiegelhütte bei Riennover, im Hannöverschen, welche den Herren Johann Bernhard Eckard und Sohn in Münden nachmaligen Baron Eckardstein in Berlin gehört, liefert belegte und unbelegte Spiegelgläser von 9 Zoll Brabantischen Maas Höhe, und 7 Zoll Breite, mit Facetten, welche belegt 8 Gr. kosten, bis auf 66 Zoll hoch, und 24 Zoll breit, die auf 232 Rthlr. in Louisd'or zu 5 Rthlr. zu stehen kommen. Wenn aus dieser Fabrik Gläser ohne Facetten verlangt werden, so gibt man auf solche Sorten, welche bis 20 Zoll hoch sind, 4 Procent, und auf die bis 40 Zoll hohen, 6 Procent Rabatt.

Die Fabrik zu Cassel verfertigt Spiegel von 7 Zoll bis auf 40 Zoll Höhe und 29 Zoll Breite nach brabanter Maas, und zwar in vergoldeten Bildhauerrahmen, vergoldeten Maserrahmen, gläsernen Rahmen, und gebeizten Rahmen.

Auch die Spiegelfabrik zu Fürth ist eine der lebhaftesten in Deutschland. Ihre Waaren kommen in ausserordentlicher Menge unter dem Namen der Nürnbergischen zum Handel obgleich in Nürnberg wenig oder nichts davon verfertigt wird. Die Sorten der Spiegel, welche zu Fürth gemacht werden, sind sehr mannigfaltig, da er wir nur die gangbarsten berühren können. Darunter gehören: die papiernen Feld- und Schieberspiegel; rothe Borden- und Kalenderspiegel, mit und ohne hölzerne Leisten: Spiegel in Gestalt eines Buches; Schubladenspiegel, mit und ohne Carnies, oder hölzernen gemalten Leisten; Pflaumbaumene Spiegel von allerlei Art, viereckigt mit Aufsätzen und nach Art geschweifter Toiletten; sogenannte türkische oder gemalte, wie auch emaillirte und glasirte Spiegel; Spiegel mit gemalten Glasrahmen, gelb und weiß in Leisten.

Alle diese Sorten werden Dutzendweise verkauft, halten aber aufs höchste nur 9 Zoll brabanter oder sogenanntes Judenmaas. Dieses neunzollige Glas wird wieder eingetheilt in 1/9, 1/8, 1/6, 1/5, 1/4, 1/3, 1/2, 2/3 und 3/4 Glas, und so wird die Waare auch bestellt und verschrieben.

Nachstehende Sorten aber werden Paarweise erlassen; sie sind ebenfalls nach brabantischem Maas:

Spiegel mit Krystall- oder Glaszierrathen, matt und hohlgeschliffen, belegt als Spiegelglas, wie auch in allen Farben mit ächten silbernen und goldenen Blumen. Auch dergleichen Wandleuchter. Matt und auch erhaben geschliffene Spiegel; ferner vergoldete à 4 couleurs, im modernen sowohl, als auch im antiken Geschmack, en Medaillon geschnitten u. s. w. Aehnliche Spiegel mit Gold.

Dergleichen Spiegel von Nußbaumholz, wie auch schwarz gebeizt, mit goldenen Zierrathen, in verschiedenem Geschmack.

Eine Kiste belegter Spiegelgläser mit Facetten enthält 60 Stück. Die kleinsten Gläser sind 9 Zoll hoch, und 7 Zoll breit; von diesen kostet die feine Sorte 12 Rthlr. 5 1/3 Gr, und die ordinaire 11 Rthlr. 2 2/3 Gr. in Louisd'or zu 5 Rthlr.

Die einzelnen Gläser feiner Sorten fangen mit 10 Zoll Höhe und 8 Zoll Breite an, im Preise zu 12 Gr. in Louisd'or, und steigen bis auf 36 Zoll Höhe und 20 Zoll Breite, im Preise zu 22 Rthlr.

Die bisher genannten Spiegel sind alle von Nürnbergischem Glase, versteht sich nach brabantischem Maas, belegt und mit Facetten. Was über 36 Zoll steigt, ist franz. Glas, und wird nach rheinischem Maaße bestimmt, welches etwas kleiner als das brabantische ist, indem 6 brabanter Zoll 7 rheinische oder französische austragen.

Ein Spiegelglas 37 Zoll hoch und 15 breit, kostet 15 Rthlr 4 Gr.; eines von 80 Zoll hoch u. 35 breit, 216 Rthlr. und 18 Gr.

Die Spiegelfabrik zu Dresden liefert viele Arten Spiegel, von der kleinsten Sorte bis zu 4 1/2 Ellen Höhe und 3 Ellen Breite, zu 7 bis 800 Reichsthlr. Die Spiegelhütte zum Grünenplan im Braunschweigschen liefert gleichfalls sehr gute Spiegel. Solcher Fabriken gibt es noch mehrere in Deutschland.

In Frankreich zählt man unter die vorzüglichsten Spiegelfabriken die folgenden:

Die von St. Gobain, ein Dorf in Soissonnois, 2 Meilen von de la Fere, ist eine der ansehnlichsten in ganz Europa; sie besteht schon über 100 Jahre. Man hatte hier die Gläser bis zum Jahr 1762 geblasen; nachher aber veränderte man die Methode, und gießt jetzt alle Tafeln. Die Fabrik liefert Spiegelgläser von solcher Größe, Schönheit, Reinigkeit und Sauberkeit, und von so dauerhaftem Gluse, als keine unter ihren Schwestern. Man macht da Spiegel von 122 Zoll Höhe und 75 Breite. Auch die Spiegelgläser, die zu Tourlaville geblasen werden, bringt man hierher, wo man sie polirt und zurichtet.

Die Menge der Spiegelgläser, welche diese Fabrik zum Handel liefert, ist ausserordentlich groß; sie werden in alle Gegenden des Reichs und der Fremde ausgeführt. Man unterscheidet sie in Gläser von regelmäßigem Maaße, und in Nummerosorten. Unter jenen begreift man diejenigen, welche 14 Zoll hoch, und 12 Zoll breit, und darüber sind. Unter diesen aber die, welche unter 14 Zoll Höhe und 12 Zoll Breite haben.

Die Direktion des Pariser Etablissements führt Denarois.

Die Spiegelfabrik zu Rouelle in Bourgogne arbeitet auf eben den Fuß, wie die vorhergehende. Sie stellt die Preise nach dem festgesetzten Tarif, gibt aber den Kaufleuten 10 Procent Nachlaß, und dabei auch noch den sogenannten Pouce marchand, oder einen Zoll an der Höhe, u. einen an der Breite nach. Die General-Niederlage ist zu Dijon; man adressirt sich an Thery.

Das Spiegelglas in diesen Fabriken wird nach Zollen und Linien gehandelt. Die Linien zählt man aber nur beim Nummernglase. Der Nummernspiegel gibts achterlei, nämlich:

Nro.	8.	hat	6	Zoll	6	Linien	Höhe,	4	Zoll	und	9	Linien Breite.
-	10.	-	7	-	5	-	-	5	-	-	—	- -
-	12.	-	7	-	10	-	-	5	-	-	10	- -
-	17.	-	8	-	7	-	-	6	-	-	8	- -
-	20.	-	9	-	5	-	-	7	-	-	4	- -
-	30.	-	10	-	4	-	-	8	-	-	7	- -
-	40.	-	11	-	6	-	-	9	-	-	6	- -
-	50.	-	12	-	6	-	-	10	-	-	6	- -

Von da fangen die regulairen Gläser an.

Zu Cherbourg in der Normandie ist eine berühmte Spiegelfabrik, die ihre

Gläser theils roh, theils auch schon geschliffen und zugerichtet, in allen Gegenden des Reichs, in der Hauptstadt und auch auswärts absetzt.

Die Spiegelfabriken zu Murano im Venezianischen versahen ehedem ganz Europa mit ihren Waaren, jetzt aber ist ihr Vertrieb auf Italien und die Levante eingeschränkt.

Die Spiegelfabrik zu Ildefonso in Spanien ist berühmt. Auch Petersburg hat eine sehr gute Spiegelfabrik.

Beim Einkauf der Spiegel sieht man vorzüglich auf die Reinlichkeit und Untadelhaftigkeit des Glases, welches vollkommen weiß von Farbe, nicht blau, gelb oder dunkel seyn, und die Gegenstände natürlich u. nicht verändert darstellen muß.

Spiegelball, s. Potasche.

Spiegelharz, (Pix liquida), besteht aus weissem Harz, Terpentin und Terpentinöl. Dieser Artikel muß schön weißgelb von Farbe, dabei fett, aber nicht zu flüßig seyn Man gebraucht ihn zu Feuerwerken, auch zu Zugpflastern; er ist aber im letztern Fall etwas beschwerlich zu gebrauchen; denn dies Harz geht mit Mühe von der Haut ab, und kann nur mit warmem Oele weggebracht werden.

Spiegelfolie, s. Stanniol.

Spiegelie, (Spigelia, Antelmia L.), ein amerikanisches Wurmkraut, mit krautartigem Stengel, an welchem die obersten Blätter zu vieren in einem Wirbel beisammensitzen, davon wird das Kraut sammt der Wurzel in die Apotheken gebracht. Es ist beides von einer einjährigen Pflanze, die im südlichen Amerika, besonders in Brasilien, zu Hause gehört, aber auch auf Jamaika, Domingo und Martinique fortgepflanzt wird. Man rühmt es als das wirksamste Mittel gegen die Spuhlwürmer der Kinder. Es ist vorzüglich in England sehr im Gebrauch. In Amerika macht man aus der Abkochung einen Syrup, damit man die Arznei beständig im Vorrath habe.

Spiegelruß, nennt man den Ruß vom Eichenholze. Man zieht hieraus einen Spiritus, der in der Medizin als ein harntreibendes Mittel angewandt wird.

Spiegelstein, s. Frauenglas.

Spiegeltaffet, heißt derjenige Taffet, welcher Spiegel oder kleine glänzende Figuren hat. Er ist auf einer Seite rechts. Die Spiegel verschiedener Reihen stehen gewöhnlich unmittelbar übereinander, so daß zwischen denselben nach der Länge des Zugs glatte Grundstellen liegen.

Spiek, Indianischer, Spicknard, (Spica Indica, Spica Nardi), fr. l'aspic. Von diesem Gewächs kommt die Wurzel in die Apotheken. Es wächst in Ostindien, namentlich auf der Insel Ceylon. Unter vorgedachtem Namen findet man in den Apotheken Bündel, die ohngefähr einen Finger lang sind, theils aus sehr feinen Fasern bestehen, die blaßbraun, und nach oben zu gekehrt sind, von denen einige sich so ineinander verflochten haben, daß ihre ehemalige Einrichtung nicht mehr zu erkennen ist. Einige aber sind doch so gestellt, daß es scheint, als wenn sie Ueberbleibsel von Halmen, Blättern oder Scheiden wären. Zum Theil bestehen auch jene Bündelchen aus verschiedenen ineinander vielfach verschlungenen, rostfarbenen Wurzelfasern. Zuweilen sind mehrere der Bündelchen in einander vereinigt. Der Geruch dieser Narden ist stark, der vom noch aufsitzenden Kraut angenehmer, als der von den Wurzelfasern. Der Geschmack ist bitterlich und etwas herb. Der Spicknard wird jetzt nur als eine Seltenheit noch von Droguisten geführt.

Spieköl, (Oleum spicae). Dieses Oel, welches fast so gemein ist, als das Terpentinöl, mit dem es auch Autoren und Handelsleute gar oft verwechseln, wird auf freiem Felde in Provence und Languedok von Schäfern und Viehhirten verfertigt. Wenn die Gattung des wilden Lavendels, franz. Aspic genannt, der häufig auf den Hügeln und etwas erhöheten Wiesen jener beiden Provinzen wächst, in voller Blüte steht, so gehen die Schäfer in die nächste Stadt zu den Kaufleuten, die mit solchem Oele handeln, und holen da eine große kupferne Blase mit verzinntem Hut, und einen

etwas hohen Dreifuß. Dieser Dreifuß ist ihr Ofen. Sie lagern sich mit ihrem Werkzeuge auf einer Wiese neben einem Bache, und gehen auf folgende Weise zu Werke. Sie schneiden die blühenden Spitzen des Spieks unten ab, füllen ihre Blasen damit an, gießen Wasser hinzu, setzen den Hut darauf, zünden mit trockenen Kräutern ein gutes Feuer unter dem Dreifuße an, und fangen in einer großen gläsernen Flasche das auf, was herüber geht. Wenn sie so viel übergetrieben haben, als nach ihren Erfahrungen die Ladung einer Blase geben kann, so leeren sie die letztere aus, füllen sie mit frischen Blumen, und fangen aufs neue an, zu destilliren, wobei sie entweder ihren Arbeitplatz verändern, oder umhergehen, und die Spiekblüte zusammensuchen. Dies treiben sie so lange, bis die Blütezeit vorbei ist. Jedesmal sind sie darauf bedacht, das Oel abzusondern, und in lederne Schläuche zu füllen. Die Kaufleute in Provence und Languedok verschicken das Spieköl, welches im Handel 12 bis 14 Sols gilt, in dünnen Gefäßen von Kupferblech, von länglicht viereckigter Gestalt, und mit abgerundeten Ecken, welche Gefäße Estagnons heißen. Sie enthalten gemeiniglich 60 bis 80 Pfund. Das Spieköl wird mit Weingeist, und noch öfterer mit Terpentinöl verfälscht. Den erstern Betrug erkennt man, wenn das Wasser, womit man dieses Oel vermischt, anfangs milchfarben wird, und endlich weniger Oel, als man damit vermischt hat, auf der Oberfläche des Wassers sich zeigt. Reines oder mit Weinstein vermischtes Oel gibt, wenn man es in einem Löffel anzündet, eine blaßbläulichte Flamme, ohne sonderlichen Rauch, und hinterläßt nur etwas weniges, das einem Firniß ähnlich ist. Hingegen das mit Terpentin verfälschte gibt einen dicken schwarzen Rauch von sich, und hinterläßt zugleich mehr Firniß oder pechartiges Wesen. Das besonders mit Terpentinöl verfälschte taugt zum Arzneigebrauch gar nicht, kann aber zur Bereitung der Firnisse und zum Emailliren benutzt werden; auch dient es dazu, Sandarak, Bernstein, Copal und ähnliches Harz aufzulösen. Das ächte Spicköl wird mit verschiedenen Salben, Pflastern und Balsamen vermischt, auch besonderer Lavendelbalsam daraus bereitet. Auch die Pferdeärzte wenden es an.

Spielkarten, s. Karten.

Spielkugeln, s. Schusser.

Spielzeuge, für welche Nürnberg der Hauptmarkt ist; s. Berchtesgadener Waaren, Drechslerwaaren, Holzwaaren, Nürnbergerwaaren, Sonnenbergerwaaren ꝛc.

Spießglas, Spießglanz, (Antimonium), fr. l'antimoine, ein hartes, schweres und brüchiges Metall, das schwarzgrau von Farbe, wie Bley anzusehen ist, dabei glänzende Striemen und Streifen hat. Man unterscheidet es in rohe und geschmolzene Sorte. Aber auch die sogenannte rohe Art ist schon durchs Feuer gegangen, und wird in Klumpen oder Hüten zum Handel gebracht. Aus den Erzen wird das Antimonium auf Ort und Stelle ungefähr so zubereitet: Man nimmt zwei irdene Töpfe, gräbt den einen in die Erde ein, bedeckt diesen mit einem eisernen Bleche, od. einer Stürze, welche wie ein Schaumlöffel durchlöchert ist, hernach stürzt man den andern, welcher mit zerstoßenem Erz angefüllt worden, das unterste zu oberst darüber, und umgibt beide Töpfe mit starkem Feuer; alsdann rinnt das Spießglas Tropfenweise in den untern Topf herab, und dies so lange, bis nichts mehr als die Steine, welche nicht durch die Löcher hindurch können, oben zurück bleiben.

Das meiste Spießglas liefern uns Ungarn, Siebenbürgen, Polen, das Bayreuthische, Sicilien u. Frankreich. In Ungarn bricht dieser Artikel häufig in den Gruben des Krywans, bei Deutschleptsch, Kis-Löd, und an andern Orten mehr. Siebenbürgen ist eines von den Ländern, die damit am reichlichsten versehen sind. Auch bricht nirgends so schönes Antimonium, als eben hier. Am häufigsten kommt es zu Nagy-ag, Fazebanya, Offenbanya, Boiza, Maxiamala ꝛc., vor.

Frankreich gewinnt dieses Mineral in Poitou, Bretagne, und Auvergne. Das aus Bretagne und Poitou wird am mei-

sten geschätzt; denn man sagt, daß das aus Auvergne mehr Schwefel bei sich führe. Die Nadeln am Spießglase aus Poitou sind schöner, länger, breiter, weisser und glänzender, die an dem aus Bretagne zwar kleiner, aber ausserordentlich rein. Frankreichs besten und ergiebigsten Gruben sind um Limoges u. Brioude. Von hieraus werden nicht nur die meisten Gegenden des Reichs mit dieser Waare versehen, sondern man führt auch viel in die Fremde aus. Auch in Nourbonnois, Limousin und Unter-Elsaß gibt es solche Erze.

Polen schickt sein Spießglas über Danzig zum Handel.

Sicilien liefert Antimonium, das in der Güte dem ungarischen an die Seite gesetzt werden kann. Es werden jährlich gegen 1000 Cantara gewonnen. Das Meiste hiervon geht nach Venedig.

Spanien hat zu Santa Cruz de Mudela in der Provinz Mancha eine ergiebige Mine von diesem Metall; das dasige wird seiner Reinheit wegen sehr gerühmt.

Das Antimonium wird nicht allein in den Hüttenwerken zum Reinigen der andern Erze, sondern auch zum Schriftgießen, zur Medizin für Menschen, und noch stärker in gleicher Absicht für das Vieh gebraucht. Das rohe Antimonium wird zu den Holztränken ꝛc., verschrieben. Doch ist allemal Behutsamkeit hierbei nothwendig. An Präparaten führen die Apotheken davon mancherlei, als: eigentliches Spießglas, (Vitrum Antimonii), das wieder calcinirt, und von seinem giftigen Schwefel befreit worden ist. Das gemeine ist dunkelbraun, bald in dicken, bald in dünnen Stücken; aber man hat auch gelbes und von andern Farben. Es wird häufig aus Holland gezogen, und zur Arznei gebraucht, die Erbrechen erregen oder purgiren soll. In dieser Absicht weicht man es über Nacht in Wein ein. Die sogenannte Spießglasbutter, (Antimonii butyrum), wird aus Antimonium und sublimirtem Queckſilber verfertigt. Man macht daraus durch kunstmäßiges Verfahren den Mercurium vitae. Die Spießglasbutter wird äusserlich bei Geschwüren u. dgl. angewandt.

Der gemeine Spießglaskönig, (Regulus Antimonii), wird aus Spießglase, Weinstein und Salpeter durchs Calciniren zubereitet. Er muß aus schönen glänzenden Stücken, wie Wißmuth, bestehen.

Eine andere Art, nämlich Regulus Antimonii martialis, wird durch einen Zusatz von Eisenspähnen zum Spießglase und Salpeter verfertigt.

Antimonii Regulus medicinalis wird durch Zusammensetzung des Antimonii mit Küchensalz und Salpeter zubereitet.

Regulus zu Buchdruckerschrift wird im Großen zu Orleans und Pontoise in Frankreich, zu Harlem in Holland, zu Venedig, und in Deutschland an vielen Orten verfertigt.

Goldschwefel von Spießglase macht man, wenn die Schlacken vom Spießglaskönig im Wasser aufgesotten, und hernach mit Essig niedergeschlagen worden. Es wird dieser Antimonii Sulphur auratum als ein schweißtreibendes Mittel zu einem bis 3 Gran schwer verordnet.

Das einfache Antimonium diaphoreticum wird aus drei Theilen Salpeter und einem Theile gegossenen Spießglases verfertigt. Man hält dieses für ein gutes Mittel bei Unreinigkeiten des Geblüts, giftigen Krankheiten, Verstopfung der Eingeweide, und dergleichen.

Wenn zu diesem noch ein gleicher Theil Eisenfeilspäne hinzugethan worden ist, so entsteht daraus das Antimonium diaphoreticum martiale, eine Art Spießglaskalk, welche auch in den Apotheken unter dem Namen Pulvis anticachecticus Ludovici bekannt ist. Es dient als ein anhaltendes und den Magen stärkendes Mittel.

Antimonium diaphoreticum solare ist ebenfalls ein Spießglaskalk, zu dessen Bereitung man einen mit Gold versetzten Regulum genommen hat. Seine medizinischen Kräfte kommen mit denen des einfachen Antimonii diaphoretici überein.

Antimonium diaphoreticum tartarisatum, wird aus Antimonio diaphoretico durch einen Zusatz von Vitri-

elöl verfertigt; es treibt den Schweiß und Harn.

Spießglaszinnober macht man durch gehörige Handgriffe aus Antimonium und Queckſilberſublimat.

Spießglaskreide, (Antimonii cerusa), iſt das mit dem Spießglaskönige bereitete Antimonium diaphoreticum.

Spießglasleber, (Hepar Antimonii), iſt ein leberfarbenes Pulver, welches durch Zuſammenſetzung des Spießglaſes und Salpeters entſteht. Es purgirt.

Das rohe Antimonium wird in Holland bei 100 Pfund netto Tara, das zubereitete aber Pfundweiſe gehandelt. Zu Hamburg bei 100 Pfund contant in Kurant.

In der Scheidekunſt wird das Spießglas durch dies Zeichen ♁ angedeutet.

Spilloni, im Handel mit Italien die kleinen meſſingenen und andern Heftlein, welche in großer Menge aus Deutſchland, beſonders von Nürnberg, jenem Lande zugeführt werden.

Spina acida, ſ. Berberis.

Spina cervina, sive Spina infectoria alba, ſ. Kreuzbeer.

Spina Christi, ſ. Stechborn.

Spinachia, ſ. Spinat.

Spinat, ſpaniſcher Kohl, (Spinachia, Lapathum hortense), fr. l'épinard, ein bekanntes Kohlgartengewächs, welches ſeinen Verbrauch in der Küche findet. Man hat auſſer der gemeinen Art auch den ſogenannten cretiſchen Spinat mit ſtachlichtem Samen. Die Materialiſten handeln mit dieſem Samen.

Spindelbaum, Spillbaum, Pfaffenholz, Pfaffenkappe, Pfaffenhut, Zweckholz, (Evonymus Carpinus L.), fr. le fusain, ein Strauch, der hie und da in Auen, Vorhölzern und unter anderm Feldgeſträuche, ſowol in hohen, als auch in niedrigen Gegenden, angetroffen wird. Er hat eyförmig zugeſpitzte, auf beiden Seiten glatte, dunkelgrüne Blätter. Seine Blüthe kommt zu Anfang des Maimonats hervor. Sie hinterläßt ſchön rothe, glänzende, meiſtens viereckigte Fruchtkapſeln, welche im September die gehörige Reife erlangen. Der Spindelbaum hat ein bleichgelbes, zähes und hartes Holz, das dem Buchsbaume gleicht. Das, welches man von erwachſenen und geraden Stämmen erhält, wird zu den ſchönſten Spindeln, Klavieren, Orgelpfeifen, Faßhähnen, verſchiedenen Inſtrumenten, feiner Drechslerarbeit, zu Schuſterzwecken u. drgl. angewandt. Nach Duhamel gibt es, wenn es in eiſerne, eigens dazu bereitete Röhren getrieben und verbrannt worden, vortreffliche Reißkohlen für die Maler und Zeichner ab.

Mit den Früchten, wenn ſie wohl getrocknet, hernach zerrieben und aufgeſtreuet worden ſind, tödtet man das Ungeziefer auf den Köpfen der Kinder. Endlich mit der verſchiedentlich zubereiteten Samenhülle kann man roth, gelb und grün färben.

Spinedda, ſ. Soube.

Spinettdrath, eine Gattung Meſſing- oder Eiſendrath, welche zu Manicordien, Spinett- Klavierſaiten u. drgl. angewandt wird.

Spinnmaſchinen, Spinnmühlen, ſind diejenigen Maſchinen, welche durch Menſchen (mittelſt einer Kurbel), durch Waſſerräder od. Dampfmaſchinen bewegt, wohl 100, 150 und mehr Fäden Wolle oder Baumwolle auf einmal ſpinnen. Der Erfinder der eigentlichen Spinnmaſchinen (zu Baumwolle) war im Jahr 1775 der Engländer Arkwright. Sie ſind jetzt, wenigſtens in allen großen Baumwollen-Manufakturen, Englands, Deutſchlands, Frankreichs und anderer Länder eingeführt. Das Garn, welches ſie ſpinnen iſt unter dem Namen Maſchinengarn bekannt; ſ. Baumwollengarn. Nicht blos in England, ſondern auch in Deutſchland, z. B. in Berlin, gibt es eigene Anſtalten, worin Spinnmaſchinen für die Wollen- und Baumwollenmanufakturen im Großen verfertigt werden.

Spira, ſ. Rouſſillonwein.

Spiritus, Geiſt, fr. lesprit, nennt man überhaupt jede deſtillirte Flüſſigkeit, welche Geſchmack und Geruch hat. Vorzüglich aber verſteht man den deſtillirten und rectificirten Wein oder Branntwein darunter. Der Spi-

ritus aus Wein, (Spiritus vini), wird von Wein, auch allenfalls von Weinhefen durch wiederholtes Abziehen bereitet.

Unter Spiritus versteht man im Großhandel den lautern und unvermischten Weingeist. Man nimmt gemeiniglich in den französischen Seehäfen diesen zu 18 Grad an, so daß der Zweifünftheil-, Dreifünftheil- oder Dreiviertheil-Spiritus davon nach Verhältniß hält. Bei den Laboranten heißt Spiritus eine Feuchtigkeit, welche durch die Kunst und durch Hülfe des Feuers, aus Kräutern und andern Gewächsen, aus Animalien, Mineralien ꝛc. gezogen wird, und selbst in einem geringen Maaß doch viele Kräfte concentrirt enthält. Gewisse Wasser, die von Dingen abgezogen werden, deren Salze sie an sich gezogen haben, werden auch Spiritus genannt, und nach Beschaffenheit dieser Salze, in scharfe, beißende, schwefelartige, urinöse, saure oder vermischte abgetheilt. Spiritus sulphuris, oder Schwefelgeist, wird in der Medizin gebraucht, und aus Holland und England gezogen. Spiritus salis, oder Salzgeist, aus England. Dieser muß eine schöne gelbe Farbe haben. Vitriolgeist kommt vornehmlich aus England, und wird in Färbereien und Apotheken, so wie auch auf den Bleichen verbraucht. In Sachsen liefern den Schwefel- und Vitriolgeist die Laboratorien zu Bukkau, Eibenstock Schneeberg, Jugel und Zöhlstadt. Die Waare wird bei Pfund gehandelt.

In Apotheken und bei Scheidekünstlern wird der Spiritus durch das nachstehende Zeichen ☿ angezeigt; Spiritus vini durch $\overset{S}{V}$.

Spitzen oder Kanten, fr. Dentelles, wenn sie geklöppelt, Points, wenn sie mit der Nadel verfertigt sind, machen ein sehr zartes Gewebe von verschiedener Materie nach allerlei Mustern, Breite und Länge aus. Wir wollen die Hauptsorten, welche für den allgemeinen Handel von Bedeutung sind, hier anzeigen. Also zuerst die mit der Nadel verfertigten, oder die sogenannten Points. Hierunter sind vorzüglich die Brüßler im Rufe. Diese verdienen unter allen Spitzen, die man in Europa verfertigt, in Ansehung ihrer Feinheit, innerer Güte und Dauerhaftigkeit, so wie in Absicht auf den Geschmack und das schöne Aeussere, die erste Stelle. Man unterscheidet sie nach dem Grunde, worauf die verschiedenen Muster angebracht werden, durch unterschiedliche Benennungen, nämlich: Points de Bruxelles à fond raiseau, fond bride, fond mosaique, fond clair, fond lâche, fond serré etc. Man macht ihrer, von der Breite eines Queerfingers an, bis zur Breite einer Hand. Die Stücke sind in der Länge verschieden, doch meistens betragen sie 10, 18 oder 24 brabanter Ellen. Brüssel hat 12 bis 15 Spitzenfabrikanten, oder vielmehr Eigenthümer von Spitzenfabriken. Ueberhaupt soll diese Manufaktur in und um der Stadt herum gegen 10,000 Personen beschäftigen. Die Stadt besitzt diesen Industriezweig nun schon seit ein paar hundert Jahren, und treibt ihn im höchsten Grade der Vollkommenheit fort. Die dasigen Spitzen und Kanten werden in allen Gegenden von Europa, ja sogar in Ost- und Westindien abgesetzt. Der Flachs zu dem feinen Zwirne, woraus man diese zarten Gewebe macht, wird um Cortryk in Flandern, und um Ruremonde in Geldern gezeugt. Er wird hernach zu Braine-le-Comte im Hennegau, welches 5 Meilen von Brüssel liegt, und in den Flecken und Dörfern, die da herum sich befinden, gesponnen. Hierauf kommt das Gespinnst entweder nach Gent in Flandern, oder nach Harlem und Bloomenthal in Holland, auf die Bleiche. Von der Bleiche schickt man es nach Mecheln und andern Orten, wo es gezwirnt wird. Von da wird es nochmals auf die Bleiche gebracht, und hernach kommt es wieder nach Brüssel zurück, um da zu Kanten verarbeitet zu werden.

Nach den Brüßler Kanten folgen in der Güte zunächst die Mechelner, points de Malines; die besten, feinsten und theuersten werden da Speldeverskanten genannt. Man macht diese aus dem allerfeinsten Zwirne, von wel-

chem das Pfund oft für 150 fl. verkauft wird.

Die Oerter in den Niederlanden, wo sonst noch vorzüglich in Spitzen gearbeitet wird, sind Binsch, Beaumont und Chimay in Hennegau, und Marcheen-Famene im Luxemburgischen. Die von Chimay sind unter dem sonderbaren Namen Figures de Chimay im Handel bekannt. Man rühmt sowohl ihre Schönheit, als auch ihre Solidität.

Unter den französischen points sind die von Alençon, Argentan, Paris und Valenciennes die vorzüglichsten. Alençon liefert besonders Manschetten, Besetzungen und Garnituren auf Kleider in alle Gegenden von Europa, vornehmlich nach Paris, England, den deutschen Höfen, nach Italien, Rußland u. s. w. Das geringste Paar Manschetten von diesen points kostet 100 Livres, die feinen 500, 600, auch wohl mehr hundert Livres. Kleiderbesetzungen können auf 10,000 und mehr Livres zu stehen kommen.

Die Points von Argentan sind beim Handel unter dem Namen der points de France bekannt. Man sehe unter diesem Artikel das Mehrere.

Die Kanten von Valenciennes sind nach denen von Brüssel und Mecheln die feinsten und schönsten in der Welt; sie übertreffen jene noch an Dauerhaftigkeit. Die Manufaktur beschäftigt da mehr als ein paar tausend Menschen. Die Gattungen dieser Spitzen sind sehr verschieden. Man hatte sonst Kantengarnituren für Damen, Garnitures complettes pour Dames; diese enthielten alles, was zum Kopfputz erfordert wurde, und außerdem noch die nöthigen Kanten zum Halsstreif, Tour de gorge, zu den dreifachen Engageanten und zur Besetzung um den Aermel. Diese galten 800 bis 1200 Livres. Dergleichen Garnituren, wo die Kanten etwas schmäler oder breiter ausfallen, nebst Halsstreifen, Spitzenstreifen, Haubenteller von Entoilage und dreifachen Engageanten kosteten 900 b. 1600 Livres.

Coëffuren oder Kopfputze, welche mit allem Zubehör versehen waren, das heißt, wobei sich die Kanten, die doppelten Flügel und der Streifen befanden, kosteten 220 bis 550 Livres.

Von sehr feinen Kanten in Stücken, welche 3 Zoll und 4 Linien breit sind, kostet die französische Elle 100 bis 140 Livres.

Dergl., welche etwa halb so breit ausfallen, und die man auch Hauteur-jabot oder Batarde nennt, kosten 40 bis 100 Livres.

Von geringern Sorten, welche an diesem Orte Petits pieds, oder auch Tierspasse-hauteur genannt werden, gilt die Elle nur 12 bis 20 Livres. Zu einem Paar dreifacher Damenmanschetten wurden übrigens 5 1/4 Ellen Kanten, zum Halsstreifen 5/4 Ellen fr. Maas, erfordert.

Mannsmanschetten von sehr breiten und feinen Spitzen von Valenciennes, kostete das Paar, welches aus 5/4 Stab breiten, und eben so viel schmälern bestand, 150 bis 300 Livres. Schmälere von eben dieser Gattung, 120 bis 250 Livres. Geringere Sorten kosteten nach Beschaffenheit 80 bis 120 Liv.

Das Ellenmaas zu Valenciennes ist kürzer, als das gewöhnliche französische, indem 8 dasige Ellen nur 5 Pariser Stab geben.

Auser den vorstehenden Orten liefern auch noch verschiedene Gegenden in Lothringen, Bourgogne und Limousin, sowie auch Aurillac und Sedan viele und schöne Points.

Points de Tulle sind Raiseauspitzen von flandrischem Zwirne, die ihrer Schönheit wegen weit und breit gesucht werden.

In Italien sind die Genueser und Venezianischen Kanten seit langen Jahren berühmt. Sie finden aber heutzutage, auser in Italien und der Levante, keinen sonderlichen Vertrieb mehr.

Unter den geklöppelten Spitzen sind die Englischen, Brabanter, Londerschen, Französischen, Schweizer, Sächsischen, Lothringer und einige andere im Rufe.

Die englischen Spitzen werden besonders in den Grafschaften Buckingham, Bedfort, Oxford, Berks, Northampton, Cambridge, Hertford und Surrey gemacht. Buckingham ist gleichsam die Niederlage davon. Zu Blandfort wer-

den Spitzen verfertigt, die den flandrischen gar nichts nachgeben.

Von den Brabanter Spitzen liefern Antwerpen, Bergen und Marche-en-Famene die meisten zum Handel. Man macht ihrer von allerlei Breite, und 12 bis 28 branbantischer Ellen Länge. Es gibt davon auch vollständige Garnituren auf Kleider, Coeffuren u. s. w. Man hat solche Spitzen mit und ohne groben Faden, gebogene und ungebogene mit Netzgrunde, mit klarem oder Ringelgrunde, mit kleinem oder großem Blumenwerke und so weiter. Bergen oder Mons in Belgien liefert besonders Spitzen oder Kanten auf Art der von Valenciennes, die den ächten dieser Gattung an die Seite gesetzt werden können. So auch Meenen in Flandern. Die dasigen Spitzen unterscheiden sich sehr zu ihrem Vortheil durch ihre blendende Weisse, durch die Festigkeit der Arbeit, und dadurch, daß sie, wenn sie ins Wasser kommen, gar nichts von ihrer Zartheit verlieren.

Die Oerter und Gegenden in Frankreich, welche die besten Dentelles liefern, sind unter andern Charleville, die Provinz Bourgogne, sowie auch die Städte Dieppe, Havre de Grace, Honfleur, Harfleur, Pont-l'Eveque, Gisors, Fecamp, Caen, und mehrere in der Normandie, Arras und Bapaume in Artois, Louvre in Parisis, Puy in Velay, St. Denis, Montmorency, Villiers-le-Bel, und noch verschiedene andere in Auvergne, Picardie und Limousin.

Die Gattung, welche zu Dieppe in großer Menge verfertigt wird, ist nicht nur in Frankreich selbst, sondern auch in Holland, Spanien und Deutschland im Rufe. Man macht da Spitzen von der gemeinsten bis zur feinsten Sorte, den Stab von 10 Sous an, bis auf 20 Livr. So auch volle Flügel, Barbes, von 30 bis auf 120 Livres.

Eu, in der obern Normandie, schickt viele feine Spitzen zum Handel, die denen von Valenciennes nahe kommen, und ihrer Dauerhaftigkeit wegen im Rufe sind. Man zog sonst von da besonders Coeffuren, Mannsmanschetten und dergleichen.

Die von Havre de Grace sind von derselben Art, wie die zu Dieppe. Die meisten werden in der Anstalt, die man Ecole de la Misericorde nennt, verfertigt. Man hat dergleichen von 5 Sous bis zu 30 Livres.

Honfleur liefert ähnliche Sorten, von 20 Sous bis zu 12 Livres den Stab.

Die Fabriken zu Puy in Velay und in der Nachbarschaft sind so ansehnlich, als man sich nur denken kann. Sie beschäftigen über 70,000 Personen. Man macht da vornehmlich zwirnene und seidene Spitzen auf flandrische Art. Es wird hiervon eine ausserordentliche Menge nach Deutschland, Spanien, Portugal, Italien, ja selbst nach England ausgeführt. Ein ansehnlicher Theil von den Zwirnspitzen geht nach Cadix und Carthagena, und von da nach Peru und Neuspanien.

Die von Saint Michel in Lothringen sind glatt von Façon und nur ordinairer Art. Die Stücke halten 6 Stab, und gelten von 12 Sous bis auf 7 bis 8 Liv. Es wird viel von dieser Waare nach England, Holland, Spanien und Amerika verschickt.

Ryssel in Flandern hat Fabriken von Spitzen auf brabanter Art, die 3 bis 4000 Menschen Arbeit geben. Das Meiste davon geht über Calais und Dünkirchen nach den Kolonieen, der Levante, nach Spanien, Portugal, Italien, Holland u. s. w. Man macht da Zwirn zu den mit der Nadel zu verfertigenden Spitzen, von welchem das Pfund auf 1800 Livres zu stehen kommt.

Loudun in Poitou schickt zum Handel viele Dentelles, Mignonettes, Dentelles à poignets de chemises, Dentelles à béguins etc. Die Stücke von allen diesen halten 12 Stab in der Länge.

In Flandern macht man hie und da weißzwirnene Kanten von besonderer Art, welche Dentelles sans fond genannt werden; diese haben nur Blumenwerk ohne Raiseau- oder andern Grund, wie die gewöhnlichen weissen Zwirnspitzen. Sie gehen fast alle nach dem spanischen Indien. Man rechnet den Werth der Spitzen, die im französischen Flandern gemacht werden, im

Durchschnitt auf jährliche 1,200,000 Livres.

Die gewöhnliche Breite der französischen Zwirnspitzen fängt von 4 Linien an, und steigt stufenweise bis auf 4 Königszoll. In der Länge halten sie von 3 1/2 bis auf 8 Stab, manchmal auch darüber. Diejenigen, welche zu Toiletten, Chorhemden und Alben bestimmt sind, werden 1/4 Stab bis 2/3 breit gemacht; die Stücke davon halten 4, 5 bis 6 Stab Länge.

Die feinen Sorten der französischen seidenen Spitzen macht man zu Fontenay, Puisieux, Morgas und Louvre in Parisis; die gemeinern und gröbern aber zu St. Denis, Montmorency, Cercelle, Ecouan, St. Brice, Villiers-le-Bel, Groslait, Gisors, Estrepagny, St. Pierreen-Champs und Doumesnil.

Zu Louvre verfertigt man die breiten schwarzseidenen Spitzen, welche zum Frauenzimmerputz angewandt werden.

In der Schweiz hat besonders Locle eine wichtige Spitzenmanufaktur. Hier sind viele hundert Spitzenwirker.

In Deutschland sind Aachen, Annaberg im Erzgebirge, Dresden, Berlin, Altenberg, und noch einige andere Oerter, durch ihre Spitzen berühmt. Annaberg liefert eine große Menge Mittelspitzen, wie auch Garnituren, wo Falbala, Flügel oder Volants, und die dazu assortirenden Spitzen zu den Aermeln, dem Latze ꝛc., beisammen sind. Zu Annaberg wird alle Wochen Spitzenmarkt gehalten, wo sowohl die Klöpplerinnen, die für eigene Rechnung, und ohne einen Verleger zu haben, arbeiten, ihre Waare feilbieten, als auch viele kleine Spitzenhändler, um ihre Artikel bald gegen baares Geld abzusetzen.

Die Schneeberger weissen Zwirnspitzen sind von so schöner und feiner Art, daß sie zum Theil der brabanter Waare wenig oder gar nichts nachgeben.

Dresden verfertigt seine Spitzen und Kanten nach Art der von Alencon, Brüssel und Argentan, die theils geklöppelt, theils mit der Nadel genäht sind. Diejenigen, welche aus der Fabrik der Herren Weygand und Köhler kommen, geben den besten ausländischen nur wenig nach.

Böhmische Spitzen, kommen den sächsischen von Annaberg in der Güte gleich, und werden häufig in die österreichischen Erbländer, sowie auch nach Polen und ins Reich verschickt. Man macht sie besonders im Saatzer und Elbogner Kreise, in den am sächsischen Erzgebirge liegenden Oertern, Preßnitz, Sonneberg, Sebastiansberg, Rothenhaus, Wiesenthal, Peringen, Platen, Bleistädtel, Waipert, Gottesgab, Neudok, Graslitz, Hauenstein und Heinrichsgrün.

Zu den Klöppelspitzen wird jetzt in Böhmen, nebst dem inländischen feinen Zwirn, auch viel holländischer Zwirn verarbeitet; solche Spitzenwaare ist auch verhältnißmäßig besser in der Art.

Die Spitzen, welche in der Schleswigschen Stadt Tondern verfertigt werden, rechnet man auch mit unter die besten Sorten.

Die sogenannten Pommerschen Zwirnspitzen oder Bänder liefern vorzüglich Harlem in Holland und Barmen in Westphalen. Die Stücke sind entweder gebogen oder ungebogen, jene in Nummern von 3 bis 40, und diese von 1 bis 40 sortirt.

Von schwarzseidenen Trauerspitzen, allerhand Mignonetten, Sammet- und Cordelspitzen, Chenillespitzen, Schmelzspitzen u. drgl., liefern uns Harlem in Holland, Paris und Lepuy in Frankreich, Barmen und Elberfeld in Westphalen, Buchholz, Schneeberg und Eybenstock in Sachsen, in Böhmen die Bergreviere, besonders um Platten und Gottesgab, viele geklöppelte Spitzenwaare.

Die silbernen und goldenen Spitzen erhalten wir aus den Gold- und Silberfabriken; Frankreich aber liefert die feinsten, leichtesten und schönsten in dieser Art.

Obgleich die Spitzen, die man in Böhmen klöppelt, den niederländischen weder in der Feinheit noch auch in der Güte überhaupt gleich kommen, sondern lediglich mit der Annabergischen und anderer sächsischen Spitzenwaare gleichen Rang halten, so setzt man doch die böhmischen Spitzen unter diesem Namen sehr stark in den Erbstaaten des öster-

reichischen Hauses und in der Fremde, besonders im eigentlichen Erzherzogthum Oesterreich, in Steyermark, Siebenbürgen, Ungarn, Polen, und im deutschen Reiche ab.

Splint, s. Steinkohlen.

Splittholz, heißt zu Riga aus Fichten gespaltenes Holz, meistentheils 4 bis 6 Fuß nach engl. Maaße lang. Es wird in England, nachdem es noch mehr zerspalten worden ist, statt des Rohrs zu Gipsdecken verbraucht.

Spodium ex ebore, s. Elfenbein.

Spodium Graecorum, s. Nicht.

Spoglie di serpe, od. Schlangenhaut, in Italien ein seidenes Zeug, bei dem der Aufzug aus Organsinseide, der Einschuß aus Tramseide besteht. Es ist 2 Palmi breit.

Spolier, ein gestreiftes aus Leinengarn und Seide gemischtes Gewebe zum Bekleiden der Wände in Zimmern statt anderer Tapeten.

Spongia marina, s. Schwamm.

Spongia solis, s. Sonnenthau.

Spongioli, s. Morcheln.

Spreyen, eine Art ostindischer Bettdecken, die von der koromandelschen Küste zum Handel gebracht werden. Sie sind von Baumwolle im Ganzen, und mit lebendigen Blumen, auch grossen Randformen geziert. Man bedient sich ihrer in Holland und anderwärts zu den Paradebetten.

Springauf, s. Mayblumen.

Springgläser, s. Glastropfen.

Springgurken, Eselskutumern, (Cucumis asininus sive sylvestris), fr. le concombre sauvage, ein Kraut, das besonders in Frankreich und Italien an wüsten Orten wächst, bei uns aber in Gärten gezogen wird. Es ist an Ranken, Blättern und Wurzeln von der gewöhnlichen Gurkenart gar sehr verschieden. Auch die Frucht ist rauh und viel kleiner. Rührt man diese, wenn sie reif geworden ist nur an, so platzt sie von einander, und gibt einen länglichten, braunen und glatten Samen von sich. Aus den reifen Früchten sammelt man den Saft, und gebraucht ihn unter dem Namen Elaterium zur Arznei. Der Saft, welchen man aus den Blättern drückt, dient äusserlich wider Ohrenweh und Taubheit. Auch die Wurzel wird in medizinischer Absicht gebraucht.

Spritzen, (Syphones, Syringes), franz. la séringue, sind bekannte Werkzeuge, aus einer Röhre bestehend, durch welche, vermöge eines Stempels, das hinein gezogene Wasser, oder jede andere Feuchtigkeit, gewaltsam herausgetrieben werden kann. Der Gebrauch ist nach ihrer Einrichtung verschieden. Es gibt kleine hölzerne, metallene, gläserne Handspritzen, welche die Apotheker, Wundärzte u. drgl., gebrauchen; man hat aber auch Feuerspritzen, welche zum Löschen eines entstandenen Brandes dienen. Wir brechen von diesem Artikel ab, da er fast gar nicht in das Fach des Waarenhandels einschlägt.

Sprotte, (Clupea Sprattus), eine Art Sardellen, die wir entweder aus England, oder auch von Kiel geräuchert bekommen. Der deutsche Name ist Breitling, der franz. Sardine sorée. Man bringt sie in kleinen Fäßchen, die einen Fuß hoch sind, zum Handel. Sie sind fett, und wenn sie nach frisch sind, von gutem Geschmack.

Spuhlen, s. Schreibfedern.

Spumillon, ein grobfädiger Grosdetours, von 2/3 Wiener Elle in der Breite, der nach dem Reglement in 800 Zähnen, zu 12 Fäden im Zahne, und die Elle 4 Loth schwer, fabrizirt werden soll.

Squamaria, s. Zahnkraut.

Squillae, s. Meerzwiebeln.

Squinantum, s. Cameelheu.

Staads en entre deux mers, sind geringere Sorten Bourdeauxer Weine, welche besonders nach Holland ausgeführt werden. Sie sind weiß von Farbe. Staads-Stoom nennt der Holländer eine bessere Sorte eben dieser Weine.

Staal, s. Stahl.

Stabholz, Stavholz, auch Klapholz, fr. Mairain, heißt das zugerichtete Eichenholz, woraus hernach die Faßdauben u. Pipenstäbe gemacht werden. Mit dieser Waare wird in den Gegenden an der Ost- und Westsee, zu Hamburg, Stettin, Bremen, Danzig, Königsberg, ein gar wichtiger Handel

nach Holland, Frankreich, Spanien, Portugal und Italien getrieben. Man schickt sie bei ganzen Schiffsladungen besonders nach Amsterdam, Rotterdam, Bourdeaux, Nantes, Cette, Barzellona u.s.w. Man unterscheidet das Stabholz, je nachdem die Gefäße sind, wozu es bestimmt wird, in Orhoft- Pipen- und Tonnenstäbe. Man verkauft sie in den Gegenden an der Elbe und Oder nach Ringen. Ein solcher Ring hält 4 Schock, oder 240 Stück. Fünf Ringe machen zu Hamburg ein groß Tausend, oder 1200 Stück.

Das Stabholz kommt in großer Menge aus dem Mecklenburgischen, Brandenburgischen, aus Schlesien ꝛc., nach Hamburg. Die Rheingegenden liefern viel nach Kölln, so wie die Gegenden an der Weser nach Bremen. Polen führt eine Menge Stabholz nach Danzig aus, u. s. w.

Alles Stabholz wird zu Hamburg nach Großtausend zu so u. so viel Mark Kurant mit 112 Procent Agio in Banko gehandelt. Die Pipenstäbe, die theuerste Sorte, dienen zu den spanischen Baumöl- und Weinfässern; diese gelten gewöhnlich 600 bis 650 Mark. Die längsten halten 2 1/2 Elle, und 1, 1 1/2 Zoll in der Dicke, 4, 4 1/2 bis 5 Zoll in der Breite. Die Orhöftstäbe sind 1 1/4 Elle, auch wohl 4 Fuß lang, u. 1 bis 1 1/2 Zoll dick, 4 Zoll breit; diese gelten 390 b. 430 Mark. Tonnenstäbe halten 3 1/2 Viertel Elle bis 2 2/3 Fuß in der Länge, sind 1, 1 1/4 Zoll dick, 4 bis 4 Zoll breit, und gelten 250 bis 270 Mark. Die Stücke in den Pipenstäben werden aber immer doppelt, in den Orhöftstäben dreifach, und in den Tonnenstäben vierfach gezählt. Wenn man nun z. E. viermal 30 Würfe, jeden von 2 Stück Pipenstäben, gezählt hat, so macht dies einen Ring aus. Bei den Orhöftstäben zählt man nun zwar auch viermal 30 Wurf; man nimmt aber jedesmal 3 Stäbe. Wenn dies geschehen ist, so hat man einen Ring Orhöftstäbe. Endlich bei den Tonnenstäben nimmt man 4 Stück auf einen Wurf, zählt wieder 30, und dann hat man einen Ring Tonnenstäbe. Auf jede 30 Wurf wird noch einer, der vielleicht darunter befindlichen Bracke wegen, in den Kauf geben. Folglich machen viermal 31 Wurf bei allen 3 Sorten der Pipenstäbe einen Ring, so wie 5 Ringe ein Großtausend oder 1200 Stücke aus.

Halbe Faßstäbe sind 3 1/2 Fuß lang, und so breit wie die Tonnenstäbe. Bodenstäbe oder Bodenholz, 6 bis 7 Zoll breit, werden ebenfalls Ringweise gehandelt.

Zu Stettin handelt man das Stabholz ebenfalls nach Ring. Man rechnet da auf den Ring 4 Schock von den 5 Fuß langen, 6 Schock 4füßige, oder Orhöftstäbe, und 8 Schock 3füßige, oder Tonnenstäbe. Vom gewrackten Stabholze zählt man 60, und vom ungewrackten 62 aufs Schock.

Zu Danzig hat der Ring 4 Schock, oder 240 Stück, das große Hundert 12 Ring, das kleine nur 120 Stück.

In Holland rechnet man diese Waare nicht an allen Orten gleich. An einigen rechnet man für ein Großhundert 24 kleine, jedes von 120 Stück, an andern nach Hundert von 122 Stück.

Bourdeaux handelt das Stabholz nach 1616 Stück. Zu Nantes kauft man die Stäbe nach Tausend von 1200, zuweilen auch von 1275. Zu Havre de Grace bei 104 Stück u. s. w.

Die Holzhändler, welche mit dieser Waare im Großen verkehren, erhandeln gemeiniglich auf Ort und Stelle eine Parthie Eichenbäume für einen gewissen Preis; diese lassen sie hernach zu Stäben schlagen, in Ringe bringen, und nach Belieben und Gelegenheit flößen oder verschiffen.

Stabwurz, Alpraute, Gartheil, (Abrotanum mas), fr. l'aurone mâl, ist ein Heilkraut, das in Frankreich und andern wärmern Ländern wild wächst, bei uns aber in den Gärten gezogen wird. Es hat eine zasigte und holzigte Wurzel, woraus viele dünne und ästige Stengel hervorkommen, dabei kleine schmale Blätter, die ins Aschgraue fallen.

Stachelbeere, Grosselbeere, (Grossularia, Ribes uva crispa), fr. la grossette verte, eine Art länglicht, runder, gestreifter, glatter, braungelber und durchsichtiger Beeren, von de-

nen es zahme und wilde gibt. Die von der erstern Sorte werden meistens roh verspeiset. Mit einem Zusatze von Zukker läßt sich durch die Gährung ein angenehmes weinhaftes Getränke daraus zubereiten. Man pflegt auch wohl die unausgewachsenen, kleinen und grünen Beeren, so lange die Kerne darin noch weich sind, einzumachen. Zu Tours, Chinon und Orleans in Frankreich macht man davon eine Marmelade, die ihrer Güte wegen weit und breit Abnehmer findet. Uebrigens gibt es unterschiedliche Sorten dieser Früchte. Man hat rothe, weisse, grünlichte, gelbe, große und kleine Stachelbeeren.

Stachelkraut, Heu- oder Hauhechel, (Anonis, Ononis, Alopecuroides), fr. l'arrête-boeuf, bongrande, bougrane, bugrane, eine über Winter dauernde Pflanze, wovon einige Sorten mit, andere aber ohne Stacheln sind. Sie trägt schmetterlingsförmige Blumen. Das Kraut wird zu Asche gebrannt, und dann macht man daraus ein Laugensalz, welches unter dem Namen Sal anonidis in den Apotheken gebraucht wird.

Stachelnuß, s. Wassernuß.

Stachlichter Mohn, s. Mohn.

Stärke, s. Amidon.

Stacté, s. Myrrhen.

Stahl, (Chalybs), franz. l'acier, nennt man Eisen, womit Kohlenstoff innigst verbunden ist, und das denn eine ausgezeichnete Härte u. Dauerhaftigkeit besitzt. Es gibt drei Hauptarten von Stahl: Schmelzstahl, Cementirstahl und Gußstahl. Aller Schmelzstahl wird aus Roheisen, am besten aus Braunsteinhaltigem Roheisen bereitet. Daher heißt er auch Rohstahl. Auf dem sogenannten Stahlheerde wird das Eisen mit Holzkohlen und einem Zusatz von Schlacken und Hammerschlag mehrmals geschmolzen, dann zerhaut und geschmiedet. Durch abermaliges Zerhauen und Schmieden verwandelt man ihn in Gerbstahl oder raffinirten Stahl. Unter diesem ist der Deutsche, vorzüglich der Steyermärksche und Kärnthensche am berühmtesten. Den Cementirstahl oder Brennstahl bereitet man aus geschmeidigem Eisen mittelst eines Cements von kohlenhaltigen Stoffen in dem heftigen Feuer eines eigenen Cementirofens. Er wird häufig zu Grabsticheln, Messern, Hämmern, Feilen, Walzen, Druckfedern ꝛc. verarbeitet, mit Eisen vermischt auch zu Sensen, Sicheln, Säbeln, Uhrfedern und andern Sachen, die nicht leicht brechen sollen. Aus Cementirstahl, der in eigenen Gefäßen aus Porcellan-Erde geschmolzen und durch eine dicke Lage von zerstoßenem Glase vor dem Zugange der Luft bewahrt wird, fabriciren die Engländer den geschmolzenen Stahl oder Gußstahl. Aus diesem Gußstahle gießen sie viele Waare in Formen, z. B. Sägen, Messer, Gabeln, Scheeren, Lichtputzen und allerlei andere kurze Stahlwaare, sogar Nähnadeln. Zu großen Glättwalzen, Streckwalzen, Plattirwalzen war der Gußstahl auch mit dem größten Vortheil anzuwenden. Deutsche und Franzosen haben zwar auch Gußstahl herausgebracht, z. B. Tiemann auf der Carlshütte bei Eimbeck, und Clouet zu Paris. Aber Englischer Gußstahl war es doch nicht. — Aus einer innigen Vereinigung des Stahls und Eisens entsteht der sogenannte Damascenerstahl, welcher seinen Namen von der Stadt Damascus in Syrien erhielt, und von den Europäern noch nicht mit völligem Glück hat nachgemacht werden können.

Den vollkommensten Stahl liefern jetzt England, Steyermark, Kärnthen und Venedig. Die Gattung, welche unter dem Namen des Brescia-stahls bekannt ist, und um Turrach, Liezen, Eisenerz, Vordernberg und Gemünd in der Paal fabrizirt wird, hält man für eine der besten.

Die mit B. Hythmant bezeichneten Stangen des englischen Gußstahls haben beide Enden dünner oder schmäler zulaufend, gleichsam als wenn sie durchs Zieheisen passirt wären; die mit Martial bezeichneten Stangen aber sind rein abgebrochen. Man findet sie von allerlei Dicke. Es gibt auch solchen Stahl feinerer Art, der wohl einige Thaler das Pfund kostet, oder fünf bis sechsmal so

vel, als der andere; aber dies ist Blechstahl, der durch das Zieheisen gezogen und abgerundet worden ist. Er steht höher oder niedriger im Preise, nach Verhältniß des Durchmessers.

Der aufgeblähete englische Stahl von Newcastle ist cementirt, voller Blasen, in Stangen, 3 Zoll breit gegen 6 Linien dick, und so spröde, als hartes Messing. Diese Gattung führt in Frankreich und der Schweiz den Namen Acier poule.

Der sogenannte Acier poule oder Hühnerstahl folgt auf den gegossenen zunächst. Er ist nach diesem am lautersten, nur nicht völlig von so feinem Korne, hat keine so reine Oberfläche, aber etwas mehr Körper, und kann daher zu feinen Arbeiten die Stelle des gegossenen am besten ersetzen. Feilen, Raspeln und Kupferstecherwerkzeuge, die uns England liefert, sind davon verfertigt. Er verträgt das Feuer ziemlich gut, so daß er mit geringern Stahlsorten durch gehörige Handgriffe zusammengeschweißt werden kann; aber mit Eisen geht das schwerlich an. Man zieht ihn zu Uhrfedern und Getrieben allen andern vor. Eine feinere Sorte ist in Stangen von 10 bis 12 Fuß Länge, 9 bis 10 Linien breit, 3 bis 4 Linien dick. Diese ist 50 Procent theurer.

Der Venezianische Stahl geht besonders nach den Küsten am mittelländischen Meere. Er wird entweder von Venedig selbst, oder auch über Genua ausgeführt, und hier nach Cantara von 150 Pfund ohne Tara gehandelt.

Der Steyermärkische Stahl kommt in 2 bis 3 Fuß langen Kisten zum Handel. Seine Stangen sind 7 bis 8 Linien breit, und 3 bis 4 Linien dick, nachläßig geschmiedet, und dergestalt gehärtet, daß sie von den Stößen des Wagens zerbrechen. Sein Korn ist am Rande weißlich, in der Mitte blau, violett oder purpurfarbig. Diese Farbe gibt Anlaß, daß man ihn im Handel Rosenstahl nennt. Allein diese Rose ist wirklich ein Fehler, und nichts weniger als eine empfehlende Eigenschaft, obschon sie in Kärnthen und Krain nachgemacht wird. Der Ausschuß, oder die zu weiche Sorte, heißt einfacher Markestahl.

Die Handlung bekommt den steyerschen Stangen-Stahl in Bunden von 114 Pfund im Gewicht, wo 9 Stangen sich darin befinden, oder in Fässern von 145 Pfund.

In Ansehung der Zeichen des hauptgewerkschaftlichen Innernberger oder sogenannten steyerschen Stahls, hat das kommerzirende Publikum, um sich gegen Irrthum und Täuschung zu verwahren, auf folgende Merkmale und Gepräge zu sehen: Die Innernberger Hauptgewerkschaft der Stahl- und Eisenhandlung in Oesterreich und im Lande Steyer läßt alle ihre selbst fabricirte Stahlsorten, worunter vorzüglich der sogenannte Scharschachstahl gehört, mit folgenden Geprägen versehen: als 1) mit dem Zeichen des Tannenbaums; 2) mit der Jahrszahl der Fabrizirung; 3) mit dem besondern Hammer-Zeichen des Werkgadens, und zwar mit Tüpfchen oder Punkten, wie auch mit zwei oder drei Hauptbuchstaben vom Namen der Hammerverwaltung, unter deren Direktion die Fabrizirung geschieht; und endlich 4) mit dem Gepräge des deutlich ausgedruckten, so gestellten Wortes: INNERNBERG. S.S. Nebst diesen Geprägen läßt nun die Hauptgewerkschaft auch den Scharschachstahl noch besonders mit zwei Beischlägen versehen; diese sind: 1) der doppelte Reichsadler, und 2) das königlich-ungarische und erzherzoglich-österreichische Wappen. Bis jetzt ist dieser Scharschachstahl für das römische Reich in dem Verlage der Herren Schäffer und Klonke zu Regensburg beständig zu haben.

Der deutsche Stahl, Brückenzeug genannt, führt im Kreise 7 Sterne, ohne Zweifel wegen der Härtungsfarben, mit dem Namen Franzen, oder man stempelt ihn mit einem Anker.

Der Brückenstahl, mit den sieben Sternen bezeichnet, hat, so wie der mit dem Anker, fast einerlei Korn; nur hat er mehr eine faserigte Oberfläche, als der steyersche, und nimmt schwarz keine so gute Politur an. Hiervon machen die Künstler Federn und Getriebe zu Pendeluhren; aber zu Federn der Taschenuhren taugt er nicht; dazu ist der aufgeblähte Stahl zuträglicher. Ausserdem

wird der Brückenstahl bei mechanischen Werkzeugen, Messerschmiedarbeiten, zu Büchsen- und Feuerröhren, Schneidewerkzeugen u. dgl. angewandt. Man macht daraus Gerberinstrumente, Ackerwerkzeuge, stählt damit Hämmer, Amboße, Cylinder, Münzstempel ꝛc., und macht davon Säbel- und Degenklingen und Rappiere.

Der Brückenzeug-Stahl führt in Frankreich den Namen Etoffe de Pont, wahrscheinlich von Zweibrücken. Er ist entweder in Stangen von 10 bis 12 Fuß Länge, oder in Tonnen von 5 Fuß. Die Dicke und Breite hängt von der Willkühr des Fabrikanten ab. Er hält 4 Lin., auch wohl noch weniger in der Breite, bis auf 3 Zoll. Der in Tonnen ist immer reiner geschmiedet, und gleicher, daher auch 10 bis 12 Procent theurer.

Fast alle deutschen Stahlsorten sind größtentheils von 10 bis 12 Fuß Länge, in Fässer gepackt; man schmiedet sie zu 3 Zoll breiten und 4 Linien dicken Stangen. Der aus Kärnthen kommt in der Nachfrage am meisten vor; er ist zweimal geschmolzen, auch von vortrefflicher Güte, und geht nicht nur häufig nach Italien und anderwärts hin, sondern auch bis in die Morgenländer.

In Spanien gebraucht man deutschen u. vornehmlich auch schwedischen Stahl; in Portugal wird wegen der Handelsverhältnisse der englische Stahl gefordert; in Italien ist, nebst dem Kärnthner, auch der aus Tirol ꝛc., gangbar.

Presaner Stahl ist eine Gattung, von welcher es zweibrandigen und dreibrandigen gibt. Dieser wird Lägelweise gehandelt.

Kernstahl heißt eine andere Art, die vornehmlich in Steyermark verfertigt wird. Man handelt sie nach Centnern. Sie führt das nachstehende Zeichen:

Mockstahl ist eine ordinaire Sorte, welche in der Güte dem Kern- und Bodenstahl gleich kommt.

Der Köllnische Stahl in Fässern ist an sich reicher, als der steyermärkische; er verträgt mehr Hitze; seine Stäbe sind 1 Zoll breit, 1/2 Zoll dick, 3 Fuß lang. Man verarbeitet ihn zu Aexten, Beilen, und allerhand schneidenden Werkzeugen, so wie auch zu Feilen.

Der Sohlinger Stahl behauptet seinen Vorzug und seine Biegsamkeit an den Degenklingen, besonders an den mit einem Wolfe bezeichneten Wolfsklingen, und auch an Feilenarbeiten.

Den Schmalkaldensch. Stahl tadelt man in verschiedenen Fabriken deswegen, weil seine zusammengeschweißten Ecken leicht wieder von einander springen. Der Harzer Stahl kommt in verschiedenen Sorten zum Handel. Ankerstahl ist in Fässern von 130 Pfund; Brill- und Roststahl aber in Fässern von 200 Pfund im Gewicht.

Auch Remscheid in Westphalen liefert guten Stahl, theils in Fässern, theils in Bunden.

Der letztere ist eigentlich aus der Grafschaft Mark; er wird da aus Siegerr Roheisen in großer Menge verfertigt. Diese Stahlfabrik steht besonders im Hochgericht Schwelm in vollem Flor. Die sogenannten Rohstahlkuchen, welche aus dem Siegenschen hierher gebracht werden, haben eine bretterförmige Gestalt. Sie werden in kleine Stücke zerschlagen, und mit einem Zusatze von Eisenschrot (Abfall in den Werkstätten, wo das Eisen ins Kleine verarbeitet wird, wie auch allerlei alt Eisen) geschmolzen. Die geschmolzen Masse wird ein Schrey genannt, in kleinere Stücke getheilt, und unter dem Hammer zu viereckigten Stangen geschmiedet. Die Mese dasigen Stahls wiegt 140 Pfund, und kostet 8 bis 9 Rthlr. Die aus den Rohstahlhämmern kommenden Stäbe werden auf besondern Hämmern von neuem geschmiedet, und zu dünnen Stäben ausgereckt. Mehrere solcher Stäbe werden dergestalt zusammengefaßt, daß aus denselben ein Bund oder eine sogenannte Zange entsteht. Diese Stange wird gewärmt, zusammengeschweißt, und so lange geschmiedet, bis die Materie auf das beste durcheinander gearbeitet, und innigst verbunden ist. Dann

erst werden die eigentlichen Stahlstäbe geschmiedet, welche hernach entweder in sogenannte Bürden gebunden, oder in kleine Fässer gepackt, und so zum Handel gebracht werden. Man nimmt an, daß im Hochgericht Schwelm jährlich für 150,000 Rthlr. raffinirter Stahl verfertigt wird. Der da raffinirte Stahl geht größtentheils ins Bergische nach Remscheid, wo er zu unzähligen Artikeln weiter verarbeitet wird. Sehr viel davon geht auch nach England, Frankreich, Holland und Niedersachsen, besonders nach Bremen, Hannover und Hildesheim. Die da verfertigten Stahlwaaren finden ihren Absatz in Frankreich, Holland und Brabant, nicht weniger in den Hanseestädten, vornehmlich zu Hamburg und Lübeck.

Der Hennebergische Stahl von Heinrichs bei Suhl, und der Strasburger, sind Stahlarten vom zweiten Range, die ebenfalls ihre Abnehmer finden.

Der Danziger Stahl wird seiner Güte wegen auch geschätzt. Er ist in Stangen von 4 bis 5 Fuß Länge, und 1/2 Zoll breit und dick. Man verkauft ihn bei Centnern von 120 Pfund.

In Frankreich wird Stahl zu Vienne und Rive in Dauphine, Clamecy in Auvergne, St. Dizier in Champagne, zu Nevers, Charite-sur-Loire, und um Dijon, Besancon und Vesoul in Bourgogne verfertigt. Die französischen Stahlsorten aus dem ehmaligen Dauphine, Bourgogne und der ehmaligen Grafschaft Foix sind in 4 bis 8 Zoll langen Stücken, gehärtet; sie halten 1 Zoll im Quadrat. Am glücklichsten nähert sich der Stahl von Nevers mit dem Zeich. N. u von Neuville den Eigenschaften des geschmolzenen englischen Stahls.

Die neue Stahlmanufaktur zu Amboise in Touraine, von welcher B. Sanche der Unternehmer ist, hat ihre Niederlagen zu Paris bei C. de Mestre du Rival, rue des grands Augustins, zu Marseille bei C. Louet, Négociant armateur, und im Fabrikorte selbst unter der Firma von Sanche et Compagnie. Sie liefert alle Arten Stahl, insonderheit Hühnerstahl, acier poule, raffinirten Stahl, Stahl zu schneidenden Werkzeugen, acier taillandier, sogenannten Stoffstahl acier en étoffe, gegossenen Stahl zu Scheermessern, Scheeren und chirurgischen Werkzeugen, u. s. w.

Der sogenannte Soret-Clamecy- und Limousinstahl ist nur im Handel unter der Klasse des petit acier oder acier commun begriffen. Er ist der geringste, und hat auch nur niedrige Preise Man bringt ihn in viereckigen Stücken (billes), die kleiner und platter als der piemontesische geformt sind, zum Handel. Das Fabrikzeichen ist an dem plattesten Ende eingedruckt.

Den Ungarischen Stahl in Gebünden von 4 oder 6 Stangen, die durch Eisen verbunden sind, bezeichnet ein Eichenblatt; die Stahlstäbe halten 1 Zoll im Quadrat. Der ungarische Stahl ist mit Eisenadern durchsetzt, auch unlauter und faserig, daher er weder zu Uhrwerkzeugen noch zu Messerklingen taugt; allein zu Schlosser Arbeiten, Werkzeugen für die Steinmetzen, Maurer ꝛc., braucht man ihn stark. Man zieht ihn zu Radehauen, Grabscheiten, Pflugscharen und allen gröbern Ackerwerkzeugen darum vor, weil er das Feuer gut verträgt, und mit dem Eisen sich wohl zusammengibt.

Schweden verfertigt zwar in Menge Stahl, allein die Quantität ist doch, gegen das Eisen genommen, nur geringe. Das meiste, was von Stahl in Schweden gemacht wird ist Rohstahl, und nur wenig Cementirstahl. Vom erstern verfertigt man da unterschiedliche Sorten, besonders den sogenannten Steyerschen, welcher mit Eichenblättern bezeichnet ist. Der beste wird auf den Forßmarker Hütten gemacht; er geht besonders nach Rouen, und ist in Bünden von 169 Pfund schwedischen Gewichts.

Es werden in diesem Reiche auch verschiedene andere Sorten von Cementirstahl gemacht. Derjenige, welcher zu Osterby verfertigt wird, heißt Venezianischer Stahl, und geht besonders nach Spanien. Nach Portugal und Livorno werden verschiedene Sorten ausgeführt. Man rechnet, daß vom schwedischen Stahl dieser Art jährlich gegen 30,000 Centner verfertigt wer-

den, von welchen Rußland und Spanien einen großen Theil an sich ziehen.

Der schwedische Stahl wird auch durch die Zeichen K. B., G. F., u. s. w. unterschieden. Die erste Sorte ist die beste. Gegärbten Stahl nennt man in Schweden denjenigen, welcher aus abgeschmolzenem Eisen, das 14 Tage lang in dem Ofen geglühet hat, gemacht ist.

Norwegen liefert gleichfalls Cementirstahl; dieser wird besonders zu Kongsberg verfertigt.

Endlich schickt auch noch Spanien, besonders Biscaya, eine Menge guten Stahls, vornehmlich über Bilbao, zum Handel. Man nennt ihn in Frankreich acier en grain, acier en motte, aber auch acier de Mondragon. Er ist in dicken Massen, in Gestalt plattgedruckter Brode, die bisweilen wohl 18 Zoll im Durchmesser halten, und 2, 3, 4 bis 5 Zoll dick sind. Er dient zu gröbern Stahlarbeiten.

In Indien macht man einen herrlichen Stahl, welchen die Engländer Wootz nennen.

Man kann übrigens fast behaupten, daß es so viele Sorten Stahl gibt, als Fabriken vorhanden seyn mögen, worin Stahl verfertigt wird. Man sieht im Handel Stahl zu jedem Preise, das Pf. von ein paar Groschen bis auf einen Dukaten, und dennoch ist keine einzige Sorte auf einen solchen bestimmten Grad durch die Kunst karakterisirt worden, daß der Arbeiter sich vom Werthe und der Güte des Zeugs versichern könne, das er einkauft, und der Kaufmann das genau kenne, was er verkauft.

Was ich unter einem bestimmten Grad verstehe, ist die Fixirung der auf einen solchen Grad geläuterten Materie, wie dies bei Gold und Silber, und zwar bei Gold durch Mark, Karat und Gran, bei Silber durch Mark, Loth und Gran gebräuchlich ist; wo dann sowohl der Käufer als der Verkäufer die Waare, die sie vor sich haben, leicht zu unterscheiden im Stande sind. Von welchen vortheilhaften Folgen würde es aber nicht für eine große Anzahl von Fabriken und Künsten seyn, wenn man es so weit brächte, die verschiedenen Affinirungsgrade des Stahls fixiren, und den feinen Gehalt dieser Materie zu Jedermanns Kenntniß darlegen zu können!

Aber dieses wichtige Unternehmen müßte vereinigt das Werk des Künstlers und des Gelerten seyn. So lange sich nun dies nicht ausführen läßt, so lange wird der Künstler und Fabrikant in Ansehung dieser Waare immer noch im Finstern herumtappen, und die Güte jener so wenig beurtheilen können, als der Kaufmann, der sie ihm verhandelt.

Die besten Stahlarbeiten liefern uns Sheffield, Birmingham und Soho in England; Lüttich, Suhla, Remscheid, Solingen, Zelle, Ruhl, Iserlohn, Schmalkalden u. s. w. in Deutschland; Thierd, Theux, Sedan, Saarlouis, Moulins, Langres, L'Aigle, Amboise in Frankreich, u. s. w.

Folgende Eigenschaften unterscheiden am besten den Stahl vom Eisen, und dienen zugleich seine Güte zu erkennen: 1) Wenn der Stahl gut polirt ist, so erscheint er mit weißlich grauem Glanze. Das fein polirte Eisen hingegen fällt ins Bläulichte. Je härter der Stahl ist, eine desto bessere Politur nimmt er an. 2) Im Bruche erscheint der härteste unpolirte Stahl körnig, ohne irgend einen schimmernden Glanz; und je feiner das Korn im Bruche und in der Farbe ist, desto härter und besser ist der Stahl. 3) Je dunkelgrauer die Farbe des Stahls nach dem Beitzen durch Säure erscheint, desto härter ist er. Beim Härten schlägt er sich reiner und weisser wie Eisen. 4) Feuchte Luft greift den Stahl weniger an, und macht ihn nicht so geneigt zum Rosten, als das Eisen. 5) Der Stahl kann durch das Härten und durch die Bearbeitung zu einer größern Elasticität gebracht werden, als das Eisen. 6) Durch die Härte erhält er einen stärkern Klang, als das Eisen. 7) Bei einer feinern Politur zeigt er mehr Dichtigkeit als das Eisen, weil er in der That auch ein größeres specifisches Gewicht hat. 8) Der Magnet zieht ihn nicht so stark an, als das Eisen. 9) Durch Reiben und Hämmern wird der Stahl stärker magnetisch. 10) Er glüht eher als Eisen. 11) Er läuft in der Wärme eher, und mit höhern Farben an. 12) Das gemeinste, aber sicherste Unterscheidungs-

zeichen des Stahls vom Eisen ist dasjenige, wo man ihn roth glüht, und dann sogleich in kaltes Wasser wirft. Er bekommt dadurch eine Härte, welche ihn in diesem Zustande zum Feilen und zu sonstiger Bearbeitung untüchtig macht. Eisen, eben so geglüht und in Wasser geworfen, bleibt weich. Uebrigens ist endlich 13) derjenige Stahl der beste, welcher beim Ablöschen im Wasser nach dem geringsten Grade der Hitze die größte Härte annimmt.

Stahlwaare, s. Stahl.

Stalactit, s. Tropfstein.

Stallkraut, s. Leinkraut.

Stamet, Stamette, heißen dicke und starke wollene Zeuge von allerhand Farben, welche besonders in den Niederlanden und in Frankreich gewebt werden. Sie sind geköpert und in der Wolle gefärbt. Man gebraucht sie besonders zu Westen und Beinkleidern. Die Stücke halten 32 bis 33 franz. Stab. Dreux in Isle de France liefert viele 5/4 breite eisenfarbene Stamettes zum Handel. Stametstrümpfe, Kamisöler, Mützen, Hosen und Handschuhe schicken Dourdan, Nimes in Languedok, wie auch verschiedene Oerter in Holland, häufig nach Amerika.

Stangenrosen, siehe Gartenpappeln.

Stanniol, (Stannum foliatum coloratum), fr. le tein, eine Folie, welche von Malacca oder feinem englischen Zinn, so wie das Blattgold oder der Goldschaum geschlagen, und mittelst Walzen nachher geglättet worden ist. Er dient zur Belegung der Spiegel, weswegen er auch Spiegelfolie heißt, und zu allerhand andern Verzierungen. Die Stanniolblätter sind weiß, roth, gelb, schwarz, blau u. s. w. Man verkauft sie in Schachteln, deren jede ein Groß, oder 12 Dutzend Blätter enthält. Vom besten Stanniol müssen die Blätter dicht, glatt und vollkommen wohl gerollt seyn. Man erhält diesen Artikel aus England, von Nürnberg, Erlangen und Wien. Er ist in Blättern von 12 bis 60 Zoll Länge, und 15 bis 23 Zoll Breite. Man unterscheidet ihn in Spiegel- und Tischlerfolie, u. handelt den Artikel im Großen und nach dem Gewicht.

Stannum, s. Zinn.

Staphis agria, der Same vom Stephanskraut, (Delphinium Staphis agria L.), einer zweijährigen Pflanze, die im südlichen Europa wächst. Der Same ist groß, schwarzgrau, drei- oder viereckigt, gekrümmt und voller Grübchen; er enthält einen öligten, anfangs weissen, nachher schmutzig gelben Kern. Beide, Schaale und Kern besitzen eine große Schärfe und Bitterkeit, letzterer doch in höherm Grade. Er dient äusserlich gegen Ungeziefer. Die Handlung zieht ihn von Triest, Venedig ꝛc.

Stärke, s. Amidon.

Start-Peper, in Holland, die Rubeben.

Steatites, s. Speckstein.

Stechbaum, s. Walddistel.

Stechdistel, s. Mariendistel.

Stechdorn, Christdorn, (Paliurus, Spina Christi), fr. le nerprun, eine ausländische Dornart mit fünfblätterigt regulairen Blumen, die besonders in Griechenland und Palästina angetroffen wird. Der Same, die Wurzeln und Blätter werden in der Medizin gebraucht.

Stechkörner, s. Mariendistel.

Stechpalmen, s. Walddistel.

Stechpfriemen, s. Genst.

Stecknadeln, s. Nadeln.

Steckrüben, s. Rüben.

Steenkerken, Stinkerques, s. Mouchoirs und Schnupftücher.

Steerzucker, ein Candiszucker von sehr klaren Crystallen.

Steifleinwand, s. Leinwand.

Steine, (Lapides), fr. pierres, sind bekanntlich feste und harte Körper, die durch das Wasser nicht aufgelöst werden, und dem Schlage in gewissem Maaße widerstehen, je nachdem ihre Theile mehr oder weniger stark zusammenhängen. Linnee macht den Stein zum Hauptgeschlecht aller Fossilien.

Die Steine sind entweder haltbar, und haben allerhand Metalle und Mineralien in sich, oder sie sind gleichsam die Wände, Schalen u. s. w., der letztern, Quarze, Drusen, Spath, Kies, oder auch sie enthalten kein Metall oder irgend eine andere Beygart. Sie sind entweder glänzend, farbigt, in kleinen

Stücken, und werden selten gefunden, wie die Gemmen, in größern Stücken und Flötzen, wie der Marmor, oder unscheinbar in Geschieben, Flötzen, einzelnen Stücken verschiedener Härte, als z. E. Sandstein, Hornstein, molmichter Stein, Flußstein u. drgl. Einige dieser Steine haben Bilder, und werden von den Naturbeschreibern Emorphi genannt; andere sind ohne Bilder, und heißen Amorphi. Von der großen Menge Steine, welche die Natur hervorbringt, dienen einige Gattungen blos zur Pracht, wie z. E. die kostbaren Steine; andere wieder werden in der Medizin angewandt. Unter letztere gehören der Bezoar, Adlerstein u. mehrere ihnen ähnliche; noch andere gebraucht man zur Malerei, z. E. den Blutstein, den armenischen Stein, den Schwarzstein u. drgl. Endlich die gemeinsten und vielleicht auch die nützlichsten sind die, welche zum Aufführen der Gebäude, zum Pflastern der Straßen u. s. w. gebraucht werden.

Sowohl die kostbaren Steine, od. Edelsteine, als auch die medizinischen und Farbensteine, kommen unter eigenen Artikeln vor, daher wir hier nur die Bausteine umständlicher anführen wollen.

Unter den zum Bauwesen brauchbaren Steinen sind, ausser den Marmor- Alabaster- Schleif- und Mühlsteinen, besonders die sogenannten Schiefer- Bruch- Toff- Sand- Feld- und Ziegelsteine zu bemerken. Alle diese werden von den Baulenten angeschafft; und in den Seeörtern, wo man Gelegenheit hat, diese schwere Waare mit wenigen Kosten kommen zu lassen, läßt man auch ausländische Arten oft aus der Ferne herzubringen. So werden z. E. von der Insel Schottland in Schweden viele Steine geholt, die man zu Fliesen verarbeitet, und zu Belegung des Fußbodens gebraucht. Diese handelt man nach Fußmaas. Ein gleiches ist der Fall mit den gehauenen Sandsteinen von der Insel Bornholm. Diese übertreffen an Güte alle bekannte Arten, Man nennt sie Sandsteine, weil sie, wenn man sie erst aus der Grube gebracht, und behauen hat, noch ganz mürbe und weich sind, auch sich leicht sägen lassen, darauf aber in Luft und Wetter erhärten, u. gleichsam eisenfest werden. Sie finden zu Festungswerken, öffentlichen Gebäuden u. s. w., starken Verbrauch.

Bruchsteine heißen diejenigen, welche theils aus niedrigen, theils aus hohen Gebirgen durch große Mühe und schwere Arbeit zu Tage gebracht werden. Man haut sie hernach aus, und die Bildhauer und Steinmetzen verfertigen davon Statuen, Quaderstücke und ähnliche Arbeiten.

Der Schiefersteine geschieht unter ihrem Artikel Erwähnung.

Von den Steinen zum Steindruck, s. Tafeln.

Toff- oder Topfsteine, Lebersteine, sind wegen ihrer Leichtigkeit und Weichheit nicht allein zu Bogenführungen und Gewölbern, sondern auch da, wo sie in Menge brechen, zu allerhand anderm Mauerwerk in die Höhe, zu Kaminen u. drgl. tauglich. So wie man sie nun aus der Erde bringt, läßt man sie schneiden, und ihnen die beliebige Form geben. Auch wenn sie hernach erhärtet sind, lassen sie sich doch gut reiben, behauen, nehmen den Mörtel wohl an, halten fest aneinander, und geben überhaupt ein trockenes, leichtes und der Gesundheit zuträgliches Gemäuer. In der Schweiz macht man aus einer Gattung dieser Steine allerhand Kochgeschirre und Küchengefäße, und schickt sie in großer Menge nach Italien.

Von Bruch- und Sandsteinen liefert Sachsen eine Anzahl sehr vorzüglicher Sorten zum Handel. Hierunter gehören die weissen Sandsteine von Pirna, welche in Werk- und Quaderstücken häufig zum Bauen angewandt werden; man führt sie auf der Elbe nach Dresden, Meissen, Torgau, Leipzig, ins Preussische, ja sogar bis nach Holland, Dänemark, u. a. hin; ferner, die gelben Sandsteine von Freyberg, und die rothen von Rochlitz, die aschgrauen von Querfurt, die rothschwarzen Sandsteine von Einbeck, Oyben ꝛc.

Vorzügliche Sandsteine zur Steinmetz- und Bildhauerarbeit brechen, ausser Pirna und den vorgedachten Orten, bei Dippoldswalde, Chemnitz, Zwickau, Rochsberg, im Saalgebirge

zwischen Weissenfels und Naumburg, zu Lodersleben bei Querfurt, wo der Stein häufig marmorirt ist, zu Hochkirch bei Görlitz, zu Dybin und Johnsdorf bei Zittau, auf dem Kikhäuserberge zu Sangerhausen, sowie bei Dederan, Zschopau, Wolkenstein, Mutschen, Cotta, Artern, Thalleben und Groß-Ramsdorf.

Die Dippoldswalder und Kikhäuser-Brüche geben vorzüglich gute Mühlsteine. Der Rochsberger Bruch ist wegen der Härte seines Steins, welcher zu Apothekermörsern, zum Glätten u. s. w. gebraucht wird, bekannt. Die Futtersteine zu den hohen Oefen werden meistens von Zwickau hergeholt.

Der sogenannte Mühlstein bei Artern, den man mit der Säge zu schneiden pflegt, kann allein zu den Salzwerksgebäuden gebraucht werden, weil er nicht so, wie andere Steine, vom Salzwasser zerfressen wird.

Zu Cotta bricht ein dickschieferiger Sandstein, welcher, ohne viele weitere Zurichtung zu bedürfen, gute Platten gibt, die man in der Gegend Pläner te nennt. Bei Groß-Ramsdorf im Neustädtischen findet sich ein feiner Sandschiefer, woraus gute, den steyermärkischen gleichkommende Schleif- und Wetzsteine gemacht werden.

Holland, welches bekanntlich zur Ausbesserung seiner Teiche u. Dämme viele Steine braucht, holt dieselben aus Norwegen, aus dem Bremischen und Verdenschen u. s. w. Man handelt diese Steine in Holland nach Lasten, nach Haufen, oder auch nach Manden. Drei gehäufte Manden rechnet man für eine Tonne. Aber sie müssen zufolge der Verordnung probirt, u. von einem vereideten Steinmesser gemessen werden.

Kalksteine finden sich fast allenthalben. Nach unsern Seestädten kommen besonders die von der Insel Gottland, Moen ꝛc. Westphalen liefert die Bicksteine, eine Gattung Sandsteine, welche zu Scheuer- oder Perlsand zermalmet werden.

Unter Frankreichs Handelsplätzen treibt besonders Havre de Grace einen ansehnlichen Handel mit Schiefer-, Sand- und Fliesensteinen, Quadersteinen ꝛc. Der Absatz ist nicht nur in der Nachbarschaft groß, sondern man schickt auch ganze Schiffsladungen nach Nantes, den französischen Inseln u. s. w. Morlaix liefert eine Menge theils grauer, theils gelber Bruchsteine, die sich sehr wohl schneiden lassen, und dabei doch fest und dauerhaft sind. So auch St. Savinien de Port an dem Charente-Fluß. Die dasigen Steinbrüche bei La Touche und Crasannes sind von den ergiebigsten im ganzen Staate. Man holt daraus eine ungeheure Menge allerhand Werk- und Bausteine, welche zu Rochefort, Rochelle, Isle-de-Rhe-, Oleron, Bourdeaux, Nantes, u. a. m., Absatz finden.

Italien hat seine Lavagna, Trevertini, Pietra serena, Macigna, Pietra forte, Peperino, und mehrere Sorten Bausteine, die gleichfalls starken Vertrieb haben.

Uebrigens hält man beim Handel die Steine, welche im Sommer gebrochen werden, für vorzüglicher, als die, welche man im Winter aufbringt. Ingleichem sind diejenige die dauerhaftesten, welche ein oder ein paar Jahre in Luft und Wetter unter freiem Himmel gelegen haben, und dennoch nicht zerfallen sind. Noch besser sind die, welche bei der Probe mit Scheidewasser aushalten, so daß sie, wenn sie eine Weile darin gelegen haben, u. hernach mit einer Drahtbürste stark gekratzt werden, keinen mürben Schleimsand von sich geben, sondern ganz bleiben. Ihre Festigkeit, und ihre Haltbarkeit im Brande erkennt man daran, wenn man sie in ein starkes Feuer legt. Springen sie alsdann nicht, oder schlagen nicht um sich, so sind sie zum Bauen tauglich.

Ziegelsteine, heißen die Mauer-, Pflaster- und Dachsteine aus einer Masse, welche entweder aus Lehm oder Thon mit Wasser angefeuchtet, hernach geknetet, zu einem geschmeidigen Teige bereitet, geformt, getrocknet, und endlich im Ofen gebrannt wurden. Diese schikken sich zu allerhand Mauerwerken sehr gut; sie dienen oft besser als Marmor und theure Bausteine. Gute Ziegel müssen aus einer Erde gemacht seyn, die weder zu fett noch zu mager, und niemals mit Kalk oder Mergel vermischt

ist. Indessen kann doch die Erde, welche zu Dachziegeln bestimmt wird, fetter seyn, als die, welche man zu Mauerziegeln nehmen will. Auch läßt sich der Fehler einer fetten Erde wohl noch durch einen Zusatz von Sand, vorzüglich durch guten feinen Flußsand, oder durch magern und sandigen Lehm, verbessern. Ausserdem darf auch die Erde zu den Ziegelsteinen nicht zu leicht flüßig seyn. Die dazu bestimmte Erde muß wenigstens sechs Monate verwittern, ehe man sie anwendet. Man gräbt sie am schicklichsten vor Winterszeit, läßt sie wohl treten, kneten, und auf Haufen schlagen, wo sie der Frost wohl durchgehen kann. Die Ziegel werden im Frühlinge oder Herbste geformt und gestrichen. Diejenigen, welche im Sommer gemacht werden, trocknen durch die Hitze allzugeschwind, krümmen sich, oder reissen auf u. drgl. Solche Ziegel, die schon einmal gebrannt worden, die man hernach wieder ins Wasser bringt, und abermals brennt, sind, nach dem Zeugniß der Bauverständigen, die allerdauerhaftesten Die kleinern, schmalen und hartgebrannten werden den großen, dicken und dunkelrothen vorgezogen. Ob sie recht dauerhaft seyn werden, erkennt man am besten an ihrem hellen Klange, wenn daran geschlagen wird. Diese Dachziegel sind entweder hohl od. klein. Man bestellt sie nach so und so viel Zoll in der Länge, Breite und Dicke. Sie werden bei Tausenden gehandelt. Im Braunschweigischen sind über die Zubereitung dieses Artikels sehr deutliche und umständliche Verordnungen ergangen. Auch läßt man durch angestellte Beamten genau darauf sehen, daß den Verordnungen nachgelebt werde. Diese Einrichtung hat einen zweifachen Nutzen. Erstens verhindert sie, daß die Baulustigen, welche nur selten Kenner des Materials sind, nicht durch schlechtes Zeug betrogen, u. vom Bau abgeschreckt werden; und dann dient sie zweitens auch dazu, daß der Bauende leicht einen genauen Ueberschlag machen kann, wie viel er von dieser oder jener Gattung Steine zu seinem Unternehmen gebraucht.

Mit holländischen Backsteinen wird ein überaus starker Handel im Lande und nach auswärts getrieben. Sie bestehen in 1) Bovensteenen, welche roth aussehen, und am gelindesten gebrannt sind Diese braucht man am meisten zum Häuserbau zu Amsterdam und da herum. 2) Ondersteenen, die etwas heller von Farbe, auch härter sind. Sie dienen zu demselben Gebrauch. 3) und 4) Zwei Sorten Klinkers, blaue und gelbe. Alle blaue und gelbe Steine, die sich etwas geworfen haben, werden Klinkers genannt; man nimmt solche nicht zum Häuser- und Mauernbau, wohl aber zum Wegemachen und Pflastern der Straßen dicht an den Häusern. Die blauen sind schon eine Art der Verglasung durchgangen. 5) und 6) Plavy, zweierlei Sorten, nämlich gelbe und blaugraue; dieß sind gerade gebliebene Klinkers. Endlich noch 7) und 8) zweierlei Sorten Lekkojesteenen oder die Abfälle beim Brennen. Eine andere Eintheilung der holländischen Mauersteine ist folgende: 1) Stallklinkers, 6 Zoll lang, 3 Zoll breit, 1 1/2 Zoll Rhein. dick, kosten per Tausend 5 fl. 2) Hardsteenen, 7 Zoll lang, 3 5/12 Zoll breit, 1 1/2 Zoll dick, sind harter Art und roth von Farbe. Längere Sorten, die ganz fest, 8 1/2 Zoll lang sind, heißen Harde-Moppen. 3) Metzelsteenen, oder eigentlich gemeine Mauersteine. Die meisten Brennereien liegen zwischen Leyden, Woerden und Alphen, am alten Rhyn, an der Yssel ꝛc.

Die holländischen Dachziegel u. Dachpfannen unterscheidet man in schwarze unglasirte, und in rothgebrannte hohle Dachpfannen. Sie werden häufig nach Rußland ꝛc. verfahren. Die Lübeckschen folgen den holländischen zunächst, sind aber doch schon schlechter, indem sie bei strenger Witterung springen und splittern. Bei der Bracke und Probe nimmt man Stück für Stück in die Hand, und schlägt mit einem eisernen Hammer einigemal daran, so stark, daß es einen Klang gibt. Ist dieser rein und hell, so ist es ein Merkmal eines gut gebrannten Lehms und wohl bearbeiteter Waare.

Von den Feuer- Schleif- Bims- Galmey- und mehreren Arten der Steine

findet man das nöthige unter eigenen Artikeln erklärt.

Zu Bremen, wo ein ſtarker Handel mit Steinen, beſonders nach Holland, getrieben wird, hält das Fuder Böcke, welche über 9 Zoll dick ſind, 30 Kubikfuß; das Fuder Streckſtücke, zwiſchen 9 und 7 Zoll dick, 45 Fuß; und bei Schiffsladungen rechnet man 5000 Pf. ſolcher Steine auf die Laſt.

Steinbrech, Hundsrebe, Keilkraut, (Saxifraga oder Saxifragia), fr. la saxifrage, ein Kraut mit fünfblätterigten regulairen Blumen, und einer gedoppelten Fruchtkapſel, von welcher verſchiedene Sorten bekannt ſind. Zwei davon werden ihrer ſchönen Blumen wegen in unſern Gärten gezogen. Dieſe ſind: der weiſſe rundblätterigte Steinbrech mit gefüllter Blume, und der vielblumige Steinbrech mit Hauswurzblättern. Der kleinere und auch der größere wilde Steinbrech wird in der Medizin gebraucht; man bringt das Kraut, wie auch die Blume und Wurzeln, in die Apotheke. Die kleinen Knötchen, welche an der Wurze hervorkommen, röthlich von Farbe, und einer Erbſe groß ſind, werden von den Materialiſten geführt. Der rothe Steinbrech, auch Weinblume, Tropfwurz, (Saxifraga rubra, Filipendula) genannt, wächſt an graſigten Orten. Die Wurzeln werden in der Medizin gebraucht.

Gülden Steinbrech, (Saxifraga aurea, Chrysosplenum), iſt eine Frühlingspflanze, die nur an den Blättern mit dem Steinbrech übereinkommt. Sie wächſt an ſumpfigen und moraſtigen Orten. Ihre mediziniſchen Kräfte ſind dem Steinbrech gleich.

Steinbuche, ſ. Hainbuche.

Steinbütte, (Pleuronectes maximus), fr. le turbo, turbotin, Tornbutte, eine Art Büttfiſche, welche an den holländiſchen Küſten, wie auch in England an den Ufern von Northumberland, in Frankreich in Provence u. ſ. w. in Menge gefangen werden. Sie werden meiſtentheils friſch verſpeiſet.

Steineiche, ſ. Eiche.

Steineppich, ſ. Macedoniſche Peterſilie.

Steinfarren, ſ. Milzkraut.

Steinflachs, ſ. Asbeſt.

Steinflechten, ſ. Steinleberkraut.

Steinforellen, ſ. Forellen.

Steingünſel, ſ. Günſel.

Steingut, engliſches, Flintware, Stoneware, heißt eine engliſche gelbe, braune und ſchwarze, auch wohl bemalte und mit Goldverzierungen verſehene Töpferwaare, die in großer Menge in alle Gegenden von Europa, inſonderheit nach den Seeſtädten verfahren wird. Die engliſche Sorte wird auſſerordentlich häufig um Worceſter, Derby, Burslem, Newcaſtle und in mehreren Gegenden Englands verfertiget. Das gelbe Steinzeug iſt auch oft mit verſchiedenen Farben bemalt, vergoldet u. ſ. w. Von der einen und der andern Sorte geht eine ungeheure Menge nach Hamburg, Bremen, Lübeck, den Häfen an der Oſtſee u. ſ. w. Das ſchwarze franzöſiſche Steingut wird zu Rouen, St. Omer und anderwärts mehr verfertigt; hiervon geht viel nach den nördlichen Gegenden in Europa, nach Amerika, Weſtindien ꝛc. Das weiſſe u. braune Steinzeug liefert auch Havre de Grace. In Deutſchland wird ähnliche Waare zu Waldenburg im Erzgebürge, zu Hannöveriſch-Münden, zu Burgdorff im Lüneburgiſchen, zu Creuſſen im Culmbachiſchen, zu Hubertsburg in Sachſen, zu Duisburg, München, Caſſel und an manchen andern Orten gemacht; ſ. auch Wedgewood.

Steinhäger Linnen, eine Art grober weſtphäliſcher Leinwand, die in dem Dorfe dieſes Namens bei Bielefeld verfertigt wird.

Steinkerkers, in Frankreich leichte florene oder leinene Halstücher für Frauensperſonen, unter denen es welche gibt, die mit Seide, Gold und Silber geſtickt ſind. Die letztern kommen aus der Levante. Sie führen ihren Namen von der berühmten Schlacht bei Steinkerken, welche die Franzoſen 1692 gewannen.

Steinklee, ſ. Klee.

Steinkohlen, (Anthraces, Carbones fossiles), fr. le charbon de pierre ou minéral, ital. la houille, eine aus Erde, Stein und Erdharz beſtehende

Materie, die zum Brennen angewandt werden kann. Sie brechen in großer Menge in England, Schottland, Frankreich, im Limburgiſchen, Lüttichſchen, in Flandern, Weſtphalen, im Sächſiſchen, Preuſſiſchen u. ſ. w. Die Eigenſchaften dieſer brennbaren Materie ſind nach den Oertern, wo die Kohlen gegraben werden, verſchieden. Aber überall gibt ſie ein ſehr lebhaftes Feuer, das lange anhält; ſie wird durch die Wirkung des Feuers zu Aſche verwandelt, und geht in eine löcherigte Maſſe über, die dem Bimſteine gleicht.

Man unterſcheidet die Steinkohlen in ſchwarze u. glänzende, mit Augen durchſäete, Kiesartige, Vitriolhaltige, Alaunhaltige u. ſ. w. Ehemals hielt man den Rauch von den Steinkohlen für ſchädlich und der Geſundheit nachtheilig, jetzt aber iſt man faſt allenthalben überzeugt, daß das ein bloſſes Vorurtheil geweſen. Die Steinkohlen, welche gehörig entſchwefelt worden ſind, können ohne Bedenken zum Ofenheizen, zum Kochen in der Küche u. ſ. w., gebraucht werden. Die Lütticher und Bravanter gebrauchen bei ihren Steinkohlen einen Handgriff, wodurch der unangenehme Geruch vermindert, und das Steinkohlenklein, das ſonſt unbrauchbar wäre, angewandt werden kann. Sie nehmen eine gewiſſe Menge Kohlen, ſtoßen ſie zu gröblichem Pulver, vermiſchen es hernach mit Leimen oder Thone, und arbeiten es wie Mörtel oder Kalk untereinander. Aus dieſer Maſſe macht man Kuchen, Kugeln oder Formen, die an der Sonne getrocknet werden. Wenn man des Winters einen ſolchen Kuchen in den Ofen oder Kamin legt, und anglimmt, ſo gibt er eine treffliche und lang anhaltende Hitze, wobei man kochen und braten kann. Jene Formen heißen in Flandern Pelotes, und um Lüttich Jlochets Die engliſch. Steinkohlen von Sunderland, Newcaſtle, Weſt-Moreland, Northumberland und Shropſhire ſind die vorzüglichſten. Hierauf folgen die um Whitehaven in Cumberland u. a. m. Man rechnet, daß die beiden erſtern allein jährlich zwiſchen 2 und 3000 Schiffe zu ihrem Steinkohlenhandel im Gange halten. Nur allein London verbraucht alle Jahr im Durchſchnitt gegen 500,000 Chaldrons Steinkohlen.

Die aus Northumberland werden zu Newcaſtle eingeſchifft. Die mit dieſem Artikel beladenen Schiffe gehen bei zahlreichen Flotten aus dieſem Hafen aus. Sheals an der Mündung der Tine, iſt ihr gemeinſchaftlicher Sammelplatz. Nicht weniger liefern auch Derbyshire, Durham, Nottinghamshire, Sunderland. York und Hull treiben damit den ſtärkſten Handel. Cumberland u. Staffordshire ſind eben ſo ergiebig. Zu Whitehaven werden die Steinkohlen geladen, die Jrland verbraucht. Der daſige Steinkohlenhandel beſchäftigt allein gegen 200 Schiffe. In Wallis haben die Grafſchaften Camarthen und Pembrock gute Kohlengruben. Auch Limington liefert gute Waare und in Menge. Die Walliſer Kohlen werden zu Swanzey geladen.

Die ſchottiſchen ſind ſchlechter, als die engliſchen und die beſſern Sorten unter den franzöſiſchen und deutſchen.

Deutſchland gewinnt hie u. da Steinkohlen, die ſehr gut ſind, und den engliſchen nahe kommen. Hierunter gehören beſonders die märkiſchen Steinkohlen bei Aardey, bei Hoerde, Wittenſtipe, und die, welche am ſogenannten Schleebuſche in großer Menge gegraben werden. Auſſer dem, was die Provinz ſelbſt zur Winterfeurung, zum Bierbrauen, Branntweinbrennen, in den Schmieden und auf den Hammerwerken verbraucht, geht auch eine ſehr beträchtliche Menge auf der Ruhr und dem Rheine ins Cleviſche, Bergiſche und nach Holland.

Auch liefern bei uns Schleſien, beſonders die Grafſchaft Glatz und das Fürſtenthum Schweidnitz, Halle im Magdeburgiſchen, die Gegenden am Rhein und an der Moſel, die Pfalz, das Würtembergiſche, Zweibrückiſche, Naſſau-Saarbrückiſche, Weilburgiſche, Heſſen, Franken, Bayern, Sachſen, u. ſ. w. Steinkohlen. Das ehemalige Naſſau-Saarbrückiſche liefert eine erſtaunliche Menge Steinkohlen in die Gegenden an der Moſel, am Unterrhein ꝛc. Andere Provinzen Frankreichs

ziehen aus dieser Gegend viele rohe und auch abgeschwefelte Kohlen, Houille brute oder Houille dégraissée. Diese letztere Sorte kann bei den meisten Arbeiten füglich die Stelle der Holzkohlen vertreten; sie hitzt mehr als die rohen Steinkohlen, hält länger an, und gibt keinen so beschwerlichen Dampf von sich, wie jene. Ausserdem kann man mit dem dritten Theil von dieser Gattung vollkommen so viel ausrichten, als mit der andern oder rohen Sorte. Das Saarbrückische führt diesen Artikel in großer Menge in die Pfalz, ins Zweibrückische und nach Lothringen aus.

Die Wettinischen Kohlen sind kiesigt, übrigens aber gut; so auch die von Zwickau, Dielau ꝛc.

Die Lüttichschen gehen in großer Menge in die umliegenden Länder, besonders in die ehemaligen österreichische Niederlande und nach Holland. Das Gebürge St. Gilles enthält mächtige Kohlengänge. Man rechnet, daß sich über 20,000 Menschen hier von diesem Zweige nähren. Die Kohlen, welche die Gegend um Aachen liefert, haben weniger Erdöl, aber mehr Schwefel, daher sie nicht zum Schmieden, wohl aber in Stubenöfen dienen, weil sie weniger Rauch geben.

In Frankreich sind Flandern, die Provence, Auvergne, Languedok, Forez, Nivernois, Bourgogne und Anjou die vorzüglichsten Provinzen, wo man Steinkohlen gewinnt. Die Oerter, wo sie in größter Menge gefördert werden, sind: Fosse in Auvergne, Brassac bei Brioude, in eben dieser Provinz, Greour, Fuveau, Gardane, Greasque, Mimet, Capus, Breuil, Valdonne, Peynier, Pepin in Provence, Concourson in Anjou, St. Etienne in Forez. Die guten französischen Steinkohlen, insonderheit aus Languedok, Provence und Hainaut geben den englischen nichts nach. Die letztern werden von manchen noch höher geschätzt, denn sie sind fetter, und dauern länger im Feuer. In den Dörfern Fins und Noyan, 3 bis 4 Meilen von Moulins in Bourbonnois, sind Steinkohlenwerke, die eine sehr gute Gattung Kohlen geben. Es wird von hieraus damit ein lebhafter Handel getrieben. Bei Beziers in Languedok, unter andern bei Graissesac, fallen Kohlen so gut als die englischen.

Die Provence und Languedok überhaupt haben an vielen Orten sehr reiche Steinkohlenwerke, die jedoch nur zum Theil benutzt werden. Dieser Fall ist auch in Deutschland gar sehr gewöhnlich. Fast jede Provinz hat da Steinkohlen, aber nur in wenigen wird darauf gebaut. Indessen verdiente dieser Zweig bei dem so sehr zunehmenden Holzmangel alle Aufmunterung. Wie viel würden nicht so manche Gegenden dadurch gewinnen, wenn sie dies Produkt anwenden wollten, und die Leute das Vorurtheil, daß dies Brennmittel der Gesundheit nachtheilig sey, fahren ließen? Die geschicktesten Scheidekünstler stimmen darin vollkommen überein, daß der Dampf von den Steinkohlen höchstens nur unangenehm, keineswegs aber dem Menschen schädlich sey. Man gewöhnt sich gar bald daran, die Brust leidet darunter nicht, und auch die Speisen ziehen davon nicht im mindesten an. Ja was noch mehr ist, eben dieser Dampf ist wohl eher ein Vorbauungsmittel wider ansteckende, faule Fieber, und bei schädlichen Ausdünstungen in Gährung übergegangener Körper. Alle diese Voraussetzungen werden durch tagtägliche Beispiele, die man in Flandern, England und den Niederlanden vor Augen hat, bekräftigt. Die Arbeiter in den Kohlengruben, die Fabrikanten, welche sich dieser Kohlen zu ihren Arbeiten bedienen, klagen nie, daß ihnen der Dampf Beschwerniß verursache. Man weiß nun, daß sogar die unrektificirten Steinkohlen bei Zucker- Salz- Salpeter- Alaun- und Vitriolsiedereien, in Kalk- und Ziegelbrennereien, auf Bleichen, in Färbereien u. s. w. mit größtem Vortheile gebraucht werden können.

In Holland werden die Steinkohlen nach Hoede gehandelt. Ein Hoed ist 38 Maas.

Zu Newcastle mißt man solche mit dem Chaldron gehäuft. Sieben und ein halber Chaldron zu Newcastle gibt 10 Chaldrons zu London und Yarmouth aus, wie auch eine Last. Eine solche Newcastlesche Last rendirt zu Amsterdam 13 1/2 Hoedes, zu Antwerpen

175 Viertel, zu Gent 144 Säcke, zu Rouen 104 Barils.

Ein Newcaſtler Chald. macht 14 1/2 Tonnen zu Hamburg, 19 Tonnen zu Stockholm, od. 36 Boiſſeaux zu Paris.

Ein Londoner Chald. gibt nur 10 3/4 Tonnen zu Hamburg, 15 Tonnen zu Stockholm, oder 27 Boiſſeaux zu Paris aus.

Ein Score Kohlen hält 21 Chaldrons nach dem Maaße, wie es am Bord gemeſſen wird.

Die engliſchen Steinkohlen unterſcheidet man in ſechs und mehrerlei Sorten. Die harten Glanzkohlen in großen Stükken, welche Splint genannt werden, ſind wegen der Heftigkeit ihrer Gluth, und auch der Dauer halber, die vorzüglichſten. Die ſogenannten Ampelites ſind eine Art Gagat. Die Newcaſtler Kohlen ſind zwar ſehr gut, aber weil ſie leicht ausfallen, und ſich geſchwind verzehren, ſo pflegen ſie die Schmiede mit ſchottländiſchen, oder mit Kohlen aus Auvergne, welche erdartig ſind, zu vermiſchen. So beſſert eine Art die andere. Wenn auch die Kohlen unter freiem Himmel eine Zeitlang der Luft und dem Wetter ausgeſetzt ſind, ſo zieht ſich der Schwefel heraus, und ſie ſind hernach beſſer zu gebrauchen, als die, welche in Kellern aufbewahrt worden.

Steinkraut, ſ. Winterkreß.

Steinlakritzen, ſ. Engelſüß.

Steinleberkraut, Steinflechten, (Lichen saxatilis, Epatica saxatilis, Museus saxatilis), fr. le lichen, l'hepatique saxatile, ein wildes Kraut, das an den Felſen, in tiefen Feldbrunnen u. ſ. w., wächſt. Es wird in der Medizin wider langwierige Krankheiten, z. E. die Gelbſucht, äuſſerlich aber zum Blutſtillen bei Verwundungen gebraucht.

Steinlinde, ſ. Ulmenbaum.

Steinmark, (Lac lunae, Agaricus mineralis), fr. l'agaric minéral, ein in einen feinen Kalkſchlamm aufgelöſter Kalkſtein, der in der Medizin gebraucht wird.

Steinmoos, ſ. Moos.

Steinöl, (Petraeleon, Petroleum, Bitumen terrae), fr. Huile de Pétrole oder Naphte, ein fetter mineraliſcher Saft, der aus den Bergen und Felſen hervorquillt, und auch oben auf den Quellen und mineraliſchen Brunnen ſchwimmt, wo man ihn abnimmt und ſammelt. Es kommen davon hauptſächlich zweierlei Sorten zum Handel, eine weiſſe und eine ſchwarze. Die erſtere heißt italieniſche Naphta: man erhält ſie aus dem Modeneſiſchen. Dieſe muß ſchön weiß und klar, wohl fließend, auch von lebhaftem und durchdringendem Geruch ſeyn. Die andere wird um dem Dorfe Gabian, nicht weit von Beziers in Languedok, gewonnen. Noch eine dritte, oder das rothe Steinöl, bekommen wir aus Holland. Frankreich hat auch noch Steinölminen zu Geaujac und Baſtenes, nahe bei den Salzquellen von Salies in Bearn, im Norden von Unterelſaß ꝛc. Alle die vorgenannten werden, wegen ihrer hitzigen Eigenſchaft, nur ſelten innerlich in der Medizin, aber deſto öfterer äuſſerlich wider Nieren- und Gliederkrankheiten, erfrorene Glieder u. dergl., gebraucht. Aus Tirol gehen jährlich eigene Männer in die fremden Länder, die das im Lande geſammelte Steinöl zum Verkauf tragen.

Steinpapier, Steinpappe, ein aus Papiermaſſe, Kalk, Eiſenhaltiger Erde und einem animaliſchen Oel bereitete feuerfeſte Pappe.

Steinraute, ſ. Mauerraute.

Steinſamen, ſ. Hirſe.

Steinſalz, ſ. Salz.

Steintafeln, zum Schreiben und zum Steindruck, ſ. Tafeln.

Steinviolen, ſ. Violen.

Steinwein, ſ. Frankenwein.

Steinwurz, ſ. Engelſüß.

Steinzungen, ſ. Natterzünglein.

Stelluccie, Maccaroni in Sternform; Stelletti, die kleinere Sorte. Acini di pepe, Maccaroni wie Pfefferkörner gebildet; eine feinere Sorte Paſtawaare.

Stendelwurz, Knabenkrautwurz, Heilwurz, Ragwurz, (Radix satyrii, Radix satyrionis), fr. l'orchis, satyrion. Unter dieſem Namen werden hie und da ſchon ſeit langer Zeit die Wurzeln von verſchiedenen Arten eines ſehr weitläuftigen Kräuterge-

schlechts, des Knabenkrautes (orchis) in den Apotheken geführt, unter andern die Wurzeln von der Orchis bifolia L. Diese Wurzeln, welche in vielen Apotheken unter dem Namen Radix satyrionis aufbehalten werden, sind klein, rübenförmig, weißlich und zähe, haben einen süßlichschleimigen Geschmack, und sind, frisch gegraben, zu 2 bis 3 beisammen, getrocknet aber sowohl einzeln, als auch viele zusammen auf Fäden gereihet. Wenn man sie, wie es von rechtswegen seyn soll, zu gehöriger Zeit eingesammelt und wohl getrocknet hat, so sind sie fest, ohne sehr oder ungleich zusammengerunzelt zu seyn. Sie haben alsdann, wie alle andere trockene Stendelwurzeln, keinen Geruch, der aber bei der ganz frischen Wurzel sehr stark, unangenehm, und fast einem harnhaften sehr ähnlich ist. Die ganze übrige Pflanze hat in der Arznei noch keinen Gebrauch, obschon die schöne weisse oder weißgelbliche Blumenspitze einen überaus angenehmen erquickenden balsamischen Geruch hat, der sich gegen den Abend hin gar sehr verstärkt, und in der Nacht am stärksten ist, und sich alsdann einem solchen recht durchdringenden vergleicht, der das Mittel zwischen der Vanilla, der Nachtviole und der italienischen Zaungilge, (Lonicera Caprifolium), hält. Die Pflanze blüht in der Mitte des Maimonats bis zur Hälfte des Juni, nur einzeln auf Hügeln, zwischen dem Heckholze, um und in den trockenen Waldungen, und an solchen Orten, wo ein feines und kurzes Gras ist, zwischen den Rasen. Man gräbt ihre Wurzel, nachdem der Same reif geworden ist, und die Blätter gelb zu werden angefangen haben. Eine zweite Sorte kennt man unter dem Namen der kleinern Stendelwurz, oder des kleinern Knabenkrauts. Im Mai und Juni blüht diese bei uns sehr gemeine Pflanze auf trockenen und erhabenen Triften, oder mit einem feinen Rasen bewachsenen Hügeln, Feldrainen, an den Wiesenrändern und Feldhöhen, mit allerhand spielenden Farben, häufig genug. Die Wurzeln sind kleine, runde, fleischige Knollen, wie große Gartenerbsen oder kleine Kirschen; sie sitzen etwas tief, wie alle Stendelwurzeln, unter dem Moose und festen Rasen, in einem lockern Grunde, oder ohne diese filzige Decke. Die Wurzeln werden öfters ganz zur unrechten Zeit gegraben, wenn die Pflanze eben blühen will, oder schon in der Blüthe steht; da dann die eine zwar noch fleischige, aber doch schon unkräftige, große knollige Wurzel weggenommen wird, wenn die zweite kleinere, welches die rechte ist, ihre Größe und Vollkommenheit noch nicht erreicht hat. Sie ist daher in den Apotheken auch nicht fest oder hart, sondern ganz häutig, lederhaft und runzlich, folglich ohne allen Kern und ohne Kräfte.

Eine dritte Art ist Orchis mascula Rivini, das große Knabenkraut, die größere Stendelwurz, oder Kuckucksblume. Diese ansehnliche und schöne Pflanze ist in der Mark Brandenburg, in Thüringen und andern deutschen Ländern ziemlich einheimisch; sie gehört unter die größern Arten ihres Geschlechts, und blüht im Junius, auch wohl noch etwas später, und vermehrt sich bei ihrer dauerhaften Eigenschaft in einem guten, mäßig feuchten und lockern Wiesengrunde stark. Die Wurzeln geben bei ihrem Aufbruche im fruchtbaren Grunde einen feinen überaus erquickenden Geruch. Alle Arten dieser Stendelwurzeln thun in vielerlei Krankheiten sehr gute Dienste, daher sie in den Apotheken gebraucht, und allerhand zusammengesetzte Mittel daraus verfertigt werden.

Stephanskörner, s. Rittersporn.

Sterlet, (Accipenser ruthenus L.), franz. l'esturgeon de Russie, ein Fisch vom Geschlecht der Stöhre, der am Ural, in der Wolga, im kaspischen Meere, im Dnieper u. s. w., gefangen wird. Er unterscheidet sich vom Stöhr durch die Farbe; auch pflegt er viel kleiner zu seyn. Seine Länge steigt nicht über 3 Fuß. Der Obertheil des Kopfs und der Rücken sind braungelb, die Seiten weißlicht, der Bauch weiß und roth gefleckt, der Kopf lang und spitzig. Er wird theils frisch, theils eingesalzen verspeiset. Auch macht man Hausenblase davon.

Sternäpfel, ital. Pomi stellati, sind kleine eckigte Aepfel in Gestalt eines Sternes, die besonders aus den welschen Konfinen in Tirol zum Handel gebracht werden.

Sternanies, s. Badian.

Sternleberkraut, s. Waldmeister.

Sternstein, (Astroites), fr. la pierre étoilée, heißen sternförmig gebildete Steine, Sternkorallen, und versteinerte Seesterne, die in die Kunstsammlungen und Naturalienkammern gesucht werden.

Steyermärkische Eisen- und Stahlwaare, s. Eisenwaare und Stahl.

Steyersche Weine, eine Mittelgattung deutscher Weine, die besonders im südlichen Theile von Steyermark in großer Menge gezeugt wird. Sie schmecken etwas schärfer auf der Zunge, als die österreichischen Weine, und enthalten mehr Säure und weniger Oel, als diese. Aber auch eben dieser Schärfe wegen ist das Gewächs bei manchen mehr beliebt. Außerdem gibt es darunter gewisse Sorten, vorzüglich im Marburger und Killer Kreise, die den guten Moseler Weinen an die Seite gesetzt werden können. Die besten fallen auch um Radkersburg, Kirschbach, Luttenberg, Jerusalem, Hochensausal ꝛc. Im Cillerkreise in der Gegend um Windischfeistritz, Rittersberg, Freyhein, Pickern und Pulgau, wie auch zu Sauritsch und um Rän fällt in Menge guter Wein. In der Gegend um Gonowitz gewinnt man rothen Wein. Auch im Gratzer Kreise wird reichlich Wein gebaut, vorzüglich am Raabfluß nahe an der ungarischen Grenze. Diesen hält man für den besten. Im Marburgischen Kreise zu Luttenberg, sowie an der ungarischen Grenze wachsen die besten Weine um Kunersberg, Altenberg, Gränauerberg und Tyetenhegst. Radkersburg, jenseits der Mur, ist seiner trefflichen Gewächse wegen, weit und breit im Rufe. Auch sind sehr berühmt die um Capellen, Johannsberg, Kerschbach u. Murpurg; um Arnfels fällt guter dunkelrother Wein. Man rechnet, daß das Land jährlich auf eine Million Eymer gewinne. Sie gehen nach Kärnthen, nach Bayern, ins Salzburgische u. s. w. Das Maas ist wie das niederösterreichische.

Stiano, s. Muskateller.

Stibium, oder Stimmi, s. Spiesglas.

Stichkraut, s. Wolverley.

Stiefelschäfte. Die besten Fabriken, welche Stiefelschäfte liefern, bleiben für unsern Handel die Niederländischen. Man hat jetzt vorzüglich folgende Sorten: 1) kalblederne halbgewichste Zugschäfte mit Umschlägen; 2) kalblederne ganz gewichste roßlederne Zugschäfte, auch Seehundschäfte genannt; 3) Suwarow-Schäfte oder zweinäthige mit den Vorschuhen, und unter diesen rindlederne mit und ohne Falten, kalb- und roßlederne mit und ohne Falten. Im Preise stehen die kalbledernen oben an, dann kommen die rindledernen und zuletzt die roßledernen. Letztere haben die Narben-, erstere die Fleischseite auswendig. Die mit Falten sind etwas theurer, wie die ohne Falten. Eine Art Stiefelschäfte ohne Naht aus dem abgezogenen Pferdebein bereitet, haben eben keinen Beifall gefunden. Der Abfall beim Schneiden der Stiefelschäfte, besonders der roßledernen, kommt noch unter dem Namen Roßleder-Abfall in den Handel, und wird von Schuhmachern benutzt. — Außerdem gibt es noch besondere Kalbs- und rindslederne Vorschuh (Sempeignes) mit und ohne Zungen (à Languettes) zum einnähtigen und zweinähtigen Vorschuhen der Stiefel.

Stiefel-Umschläge, sowohl lackirte, als solche von lohgahrem trokkenem, und auf den Narben glatt gestoßenen Kalbleder aus Fabriken von Brüssel, Neuß, Sulzbach bei Frankfurt, Paris, Mainz, Würzburg, Berlin, verkauft man, so wie die Stiefelschäfte entweder in ganzen Fellen oder Dutzendweise.

Stiefmütterchen, s. Freysamkraut.

Stil de grain, im französisch. Handel eine gelbe Farbe, welche die Holländer liefern, und die man auch häufig zu Troyes in Champagne macht. Sie wird von den Oelfarben- und Mi-

miaturmalern verbraucht. Man verfertigt den Stil de grain aus Avignonsbeeren, welche mit einem Zusatze von römischem Alaun und spanischer Erde, oder sogenanntem Blanc de Troyes, im Wasser gekocht werden. Wenn diese Sachen zu einem Teige eingekocht sind, so formt man daraus kleine gewundene Brödchen, die man wohl trocknen läßt, und die unter dem Namen des Stil de grain zum Handel kommen. Die Waare muß schön goldgelb von Farbe, sehr zart, leicht zu zerbrechen, und nicht schmutzig oder sandig seyn. Sie wird bei Pfunden gehandelt.

Stiltonkäse, eine vorzügliche Art englischer Käse, die man ihrer Güte wegen englische Parmesankäse nennt. Sie hat ihren ersten Namen von Stilton in der Grafschaft Hundington, und ist in viereckigten Formen von 6 bis 12 Pfund im Gewicht.

Stinkholz, (Lignum foetidum) fr. Bois-puant, ein unangenehm riechendes Holz, das ein Baum auf der Insel Ceylon liefert, welchen Linnée Olax genannt hat. Es ist ein hartes und festes Holz, das eine gute Politur annimmt. Man gebraucht solches in Indien gegen Nervenkrankheiten; bei uns aber kommt es in die Sammlungen von Seltenheiten.

Stinkmelde, s. Melde.

Stinkstein, (Lapis foetidus), fr. la pierre puante ou poro, heißt eine Bergart, welche Bergöl in sich hält, und darnach riecht, weswegen man ihr diesen Namen gegeben hat.

Stinx marina, Stinci marini, oder auch Stinci marini, sind vierfüßige Thierchen, einer kleinen Eidechse ähnlich, ungefähr einen halben Schuh lang, und einen Daumen breit, äusserlich von aschgrauer Farbe, und vielen Schuppen, mit einem langen runden Kopfe, und aufgespitzten Maule, langen und runden Schwanze, an dem bis an den Kopf ein brauner Strich geht. Man brachte sie vor Zeiten aus Aegypten und andern Gegenden der Levante, vornehmlich von den Ufern des Nilstrohms, über Marseille zum Handel. Jetzt aber liefert sie meistens Venedig, und zwar ausgenommen, eingesalzen und ausgetrocknet. Die besten sind die, welche fein dick und lang, weiß von Farbe, dabei schwer, recht trocken, und noch ganz, keinen modrigen Geruch haben, und noch frisch sind. Man muß sie in Wermuth verwahren, wenn sie nicht verderben sollen. Ihr Gebrauch ist in der Medizin. Daß sie zum Beischlaf reizende Kräfte haben sollen, ist ungegründet.

Stockfisch, (Asellus), ist der allgemeine Name, womit man in der Handlung den Dorsch, Kabliau, den eigentlichen und gedörrten Stockfisch, den Rundfisch, Langfisch, Zartfisch u. s. w., bezeichnet; folglich alle Arten der Weißfische, die erst eingesalzen, hernach an der Sonne und Luft getrocknet sind. Er wird bei Neufoundland, an der Küste von Island, in Norwegen u. s. w., in ungeheurer Menge gefangen, und durch die Engländer, Franzosen, Nordamerikaner und Dänen zum Handel gebracht. Wir wollen, zu mehrerer Deutlichkeit für den Leser, dem Stockfischhandel jeder Nation besonders angeben. In Frankreich unterscheidet man allen Stockfisch in grünen oder gesalzenen (morue verte oder morue blanche), in Deutschland grüner Kabeljau genannt, oder in getrockneten Stockfisch (morue séche oder morue parée, zuweilen auch merluche) Die erste Gattung wird in Frankreich unterschieblich sortirt, und unter verschiedenen Beinamen zu Markte gebracht, je nachdem es die Gewohnheit des Platzes mit sich bringt. Wir wollen die Hauptörter, wo die auf diesen Fang ausgehenden Schiffe ihre Retouren ablegen, hier anzeigen.

Zu Nantes macht man viererlei Sorten, nämlich: 1) grande morue oder poisson marchand, von welcher das Zahlhundert 900 Pfund wiegen soll. 2) Morue moyenne oder poisson moyen, wird für ein Drittel leichter, als die erstere gehalten; sie hält nicht über 600 Pfund im Gewicht. 3) Petite morue oder auch raguet. 4) Ausschuß (morue de rébut); hierunter begreift man die kleinen Fische, welche noch schlechter, als Nro. 3. ausfallen, gefleckt sind, zerbrochen, angefault oder

beschädigt seyn mögen, und auch die sogenannten Lingues oder Langfische, an denen fast nur Haut und Gräten sind.

Die erste Sorte hat zwar ihr eigenes Maas der Länge, Breite und Dicke; allein man kehrt sich gemeiniglich wenig daran beim Sortiren, und die Bracker unterscheiden blos nach dem Augenmaas.

Zu Rochelle und Bourdeaux sortirt man ohngefähr auf eben den Fuß; nur besteht der Unterschied darin, daß die kleinen Fische in diesen beiden Städten unter die Raguetsorte kommen; zu Nantes aber, wenn sie auch wirklich sonst keinen Fehler haben, legt man sie doch unter den Ausschuß.

Zu Havre de Grace, Honfleur, Dieppe, und in den übrigen Häfen der Normandie, macht man sechserlei Sorten, nämlich: 1) Gaffe enthält lauter ausserordentlich große Fische. 2) Morue marchande, oder grand poisson, die in der Größe darauf folgen. 3) Trie, die etwas kleinern. 4) Lingue und raguet, oder kleine und magere Fische. 5) Valide oder Patelet, die kleinste und unansehnlichste. 6) Vioiée, oder Ausschuß.

Zu Nantes und in den meisten übrigen französischen Seehäfen wird der grüne Stockfisch nach Cent von 62 Poignees oder Paaren, welchen Fuß man grand compte oder compte marchand nennt, gehandelt. Indessen gibt man zu Orleans und auch in der Normandie 66 Paar im Hundert, und nennt es ebenfalls grand compte oder compte marchand.

Zu Paris handelt man diese Waare nach petit compte, wo der Cent oder das Hundert Fische nur 54 Paar, oder 108 Stück enthält.

Zu Honfleur handelt man die Waare nach Cent von 136 morues, wo jedes Stück 24 Zoll lang seyn muß. Die Fische, welche unter diesem Maas bis auf 19 Zoll Länge halten, werden bei Cent oder Großhundert von 272 Stück gehandelt, und gelten nur denselben Preis, was die erstere Sorte gilt. Diejenigen endlich, welche unter 19 Zoll messen, handelt man besonders.

Nantes ist unter allen Städten in Frankreich die, wo der meiste grüne Stockfisch hingebracht wird. Es hat auch die beste Gelegenheit, diese Waare in die innern Gegenden des Reichs weiter zu verfahren, da der Loirefluß viele Provinzen durchströhmt. Zur Kriegszeit ist der Artikel da immer in hohem Preise; nicht so in Friedenszeiten, wo dann die Schiffe, welche sonst zu Havre de Grace, Dieppe und Honfleur ausladen, ihre Ladungen ablegen.

Man bringt auch aus Holland und Island, besonders in den Monaten März, April und Mai, große Parthien grünen Stockfisch nach Frankreich, und zwar in Tonnen von 250 bis 300 Pfund Bruttogewichts. Eine Sorte hiervon ist in Salz und ohne Lacke, die andere mit Lacke. Die erstere hält sich am längsten. Der Tonnenstockfisch führt meist den Namen Kabliau. Die isländische Sorte ist kleiner, als die holländische. Diese ist mit weissem Salze eingesalzen, und wird in der Lacke eingebracht; hernach nimmt man den Fisch heraus, läßt ihn abtriefen, packt ihn wieder ein, und streut frisches Salz zwischen die Lagen.

Auch Dünkirchen schickt jährlich eine Anzahl Schiffe auf diesen Fang nach der Küste von Island ab. Der Fisch wird mit Salz von St Ubes oder Setubal eingesalzen. Jede Tonne enthält 300 Pfund netto an Fischen, und mit dem Salze 312 Pfund von 14 Onces im Gewicht.

Zu Trepott in der Normandie hält das Faß isländischer Fische 240 Pfund netto, oder 280 Pfund sammt dem Salze.

Morue en tonne, ist kein Tonnenstockfisch oder Kabliau, sondern getrockneter Stockfisch, den man zum bessern Transportiren in Fässer gepackt hat. Eine solche Tonne hält 66 Paar Fische, oder 132 Stück. Diese Packung ist blos zu Rouen und Orleans gebräuchlich, und zwar bei den Fischen, welche nach Champagne, Bourgogne u. s. w., verladen werden.

Weil das Trocknen des Stockfisches blos an der Sonne geschehen kann, so gehen die Schiffe auf diesen Fang spätestens im März od. zu Anfang des Aprils aus Europa ab. Der röthlichste Fisch ist

gemeiniglich am beliebtesten; aber zu Lyon und in Auvergne gibt man dem weißlichten den Vorzug. Der getrocknete Stockfisch wird nach den Orten, wo man ihn ausschifft, auf unterschiedliche Art sortirt und gebrackt.

Zu Nantes macht man davon siebenerlei Sorten: 1) Poisson pivé, rothbräunlicher Stockfisch, ist der delikateste, fetteste und fleischigste unter den trockenen Stockfischarten. Er steht 15 bis 20 Procent höher im Preise, als Poisson marchand, findet aber nur in Bretagne, Anjou und Touraine Vertrieb. 2) Poisson gris, grauer Fisch, findet auch nur da Absatz, wo die erste Sorte beliebt ist. Er ist nicht so braun von Farbe, und auch etwas wohlfeiler. Wenn man ihn aber übers Jahr auf dem Lager hält, und der Fisch etwas fett ist, so nimmt er zum Theil die Eigenschaft des erstern an, und wird zu Poisson pivé. Der Unterschied im Preise zwischen diesen beiden Sorten beträgt nicht über 3 Livres. 3) Poisson grand marchand; hierunter versteht man lauter große, ganze, gerade, reine und ansehnliche Scheichter od. Fische, die ohne allen Tadel gefunden werden. 4) Poisson moyen marchand, ist dem vorhergenannten in allem gleich, nur sind die Fische etwas kleiner. Nummer 3. und 4. sind die gangbarsten in Frankreich; von diesen bringen auch die Schiffe am meisten von der Fischerei zurück. 5) Petit poisson marchand, welche Sorte auch Fourillon genannt wird, enthält die kleinsten unter den braunen, grauen und Morues marchandes. Diese Sorte hat ohngefähr denselben Preis, als die dritte und vierte, zuweilen auch noch mehr, wenn sie gerade zur Zeit der Verladung eintrifft. Der stärkste Absatz dieser Sorte ist in Auvergne und Lyonnois. 6) Grand rébut, oder großer Ausschuß, enthält große ausgeschoßene Fische, die einen Fehler haben, gebrochen, öligt, berieben, schlecht geschnitten, hart und versengt sind. 7) Moyen rébut; hierunter kommt der Ausschuß von kleinern Fischen, die eben solche Fehler haben.

Diese beiden letztern Sorten werden zu Nantes und in der Nachbarschaft verbraucht. Sie sind 10 bis 15 Procent wohlfeiler, als Poisson marchand.

Zu Rochelle, Bourdeaux, Bayonne, St. Jean de Luz und an den westlichen Küsten von Spanien, kennt man nur dreierlei Bracke beim trockenen Stockfisch. Man unterscheidet ihn da in Poisson marchand, Poisson moyen und rébut.

Nicht allein der Stockfisch oder Kabliau an und für sich gibt einen großen und wichtigen Handelszweig ab, sondern der Fisch liefert auch noch vielerlei andere Artikel, nämlich die Eingeweide (noues oder nos), die Zungen (langues de morue), den Rogen (raves oder rogues), und den Thran, der aus der Leber gewonnen wird.

Die Eingeweide werden an Ort und Stelle, wo die Fischerei getrieben wird, zu gleicher Zeit, wie die Fische, eingesalzen, und in Fässern von 6 bis 700 Pfund verfahren.

Die Zungen salzt man ebenfalls ein, und schlägt sie in Tonnen von 4 bis 500 Pfund im Gewicht. Der beträchtlichste Absatz von beiden Artikeln ist in Champagne und Bourgogne.

Der Rogen wird auch eingesalzen, in Fässer geschlagen, und als Köder zum Sardellenfischen gebraucht. Man verbraucht dessen viel an den Küsten von Bretagne.

Der Stockfischleber-Thran geht in Fässern von 400, 500 bis 520 Pfund im Gewicht häufig in die Lohgerbereien nach Frankreich; man führt ihn auch über Genf aus, und gebraucht ihn zum Lampenbrennen, wenn Mangel an Nußöl oder Wallfischthran gespürt wird. In den Ledergerbereien zieht man den Leberthran dem Wallfischthran vor, weil er das Leder länger geschmeidig erhält, und so auch beim Brennen, weil er da, wenn er abgeklärt ist, weniger Dampf gibt.

Die Häfen, welche auf die Fischerei der Stockfischsorte, die hernach getrocknet wird, auszurüsten pflegen, sind St. Malo, Granville, St. Brieux, Bienic, Portrieux und Bayonne.

Auf den Fang der grünen Sorte hingegen schicken aus: Granville, Olonne

St. Malo, Dieppe, Honfleur, Treport und St. Valery.

Man rechnete im Jahr 1785 den Betrag der eingebrachten Fische auf 7,250,000 Liv. im Werth.

Der grüne Stockfisch oder Kabliau wird nach Dieppe, Havre u Honfleur, und von da hernach auf dem Seinefluß nach Paris, Granville, St. Malo, Nantes, Rochelle u. Bourdeaux transportirt.

Der getrocknete oder Merluche wird zum Theil im Staate selbst verbraucht, und in dieser Absicht nach Bourdeaux, Rochefort, Orient, Nantes, Rochelle, St. Malo, Granville und Havre gebracht; oder man führt ihn nach den Häfen im mittelländischen Meere, besonders nach Cette, Alicante, Marseille und Italien wieder aus. Viele Schiffsladungen gehen auch gerade von Terreneuve ab, nach den französischen Kolonieen.

Die Insel Terreneuve od. Neufoundland, wo die Engländer und freien Amerikaner ihren Stockfisch fangen, liegt zwischen dem 46. und 53. Grade nördlicher Breite, dem Meerbusen St. Laurentii gegenüber. Die Bereitung und das Trocknen dieser Fische gibt den Bewohnern derselben für das ganze Jahr hindurch Beschäftigung. Sie sorgen dafür, daß die auf diese Fischerei abgeschickten Schiffe bei ihrer Ankunft schon vieles in Bereitschaft finden, und nicht nöthig haben, mehrere Monate sich da aufzuhalten, wie es sonst der Fall wäre. Die Fischerei geschieht 2 Meilen von der Küste. Alle Tage werden von den Insulanern und den Equipagen der Schiffe Böte abgeschickt, welche hernach mit voller Ladung wieder zurückkommen. Wenn sie ans Land gekommen sind, so wird der Fisch vom Bord ans Ufer ausgeworfen, oder auf ein Gerüst gelegt. Hier schneidet ihm der Abköpfer mit einem zweischneidigen spitzigen Messer den Kopf ab, und reißt ihm den Bauch auf, um ihn auszuweiden. Ein Zweiter, der ihm zur Seite steht, und den man den Ausschneider nennt, nimmt den Fisch in diesem Zustande, und schneidet mit einem einschneidigen, 6 Zoll langen und 18 Linien breiten Messer, das zu mehrerem Nachdruck einen breiten Rücken hat, den Untertheil der Gräte aus. Aus den Händen dieses Mannes empfängt ihn der Salzer, der ihn sogleich in eine Tonne, die Haut unterwärts gekehrt, einlegt, mit Salz ganz dünne überstreut, und so damit immer fortfährt, wobei er aber genau darauf sieht, daß die Fische allemal Schichtweise in der Tonne zu liegen kommen. Der Fisch bleibt dann 3 bis 4, auch wohl zuweilen 8 Tage und darüber, je nachdem es die Witterung nothwendig macht, im Salze liegen; hierauf bringt man ihn nach der Wäsche, wäscht ihn da tüchtig aus, und legt ihn in Schober auf einander. Ist es hell Wetter, so breitet man ihn, die Hautseite unten gekehrt, auf eine Art Hürden, die etwa 2 Fuß über der Erde erbaut sind, oder auch auf Steine, aus. Gegen die Nacht läßt man ihn umwenden, so daß die Hautseite oben zu liegen kommt, und dies thut man auch, so oft sich Regenwetter einstellt. Diese Behandlung setzt man so lange fort, bis der Fisch halb trocken geworden ist. Sie erfordert kürzere oder längere Zeit, je nachdem das Wetter dazu günstig oder ungünstig seyn mag. Ist der Fisch nun halb trocken, so bringt man ihn in runde, 14 bis 15 Fuß hohe Haufen, und läßt ihn so einige Tage lang liegen. Hernach setzt man ihn von neuem der Luft aus, u. wenn er meist trocken zu seyn scheint, so legt man ihn nochmals in Haufen zusammen, damit er schwitze. Endlich wird er nochmals, und zwar zum letztenmale gekehrt. Der auf solche Art zubereitete Stockfisch ist gewöhnlich gut und wohlschmeckend, doch beides mehr oder weniger nach der Beschaffenheit des Wetters und nach der Geschicklichkeit der Bereiter.

Der Stockfisch, der im Frühlinge und vor der großen Hitze bereitet wird, ist der beste und vorzüglichste, besonders wenn er weder zu wenig noch auch zu stark gesalzen worden war. Zu viel Salz macht ihn zwar weiß, allein er wird davon stockhart und spröde, und scheint bei feuchtem Wetter schmierig. Der sogenannte Lingard, den man für das Männchen dieser Fische hält, ist der beste und zarteste. Der Stockfisch, welcher

im Herbst, nämlich im Oktober, November und Dezember, zuweilen auch noch im Januar gefangen wird, bleibt bis zum März oder April im Salze liegen; alsdann wird er ausgewaschen, und auch auf die vorgedachte Art behandelt. Obgleich er nicht stärker gesalzen ist, als die erstere Art, so schätzt man ihn doch weniger. Zum Einsalzen wird durchaus gutes Salz erfordert. Weil die Engländer sich dazu eines korrosiven Salzes bedienen, so hat ihre Waare einen herben Geschmack, weswegen sie weniger beliebt ist, als der Franzosen ihre.

Ausser der Fischerei, welche die Einwohner von Neufoundland das ganze Jahr hindurch an ihren Küsten treiben, und welche deswegen die sitzende Fischerei heißt, wird auch noch eine andere, und zwar beträchtlichere, durch Schiffe aus Europa und aus verschiedenen Gegenden von Nordamerika, auf den Bänken bei der Insel in der besten Jahrszeit getrieben, wo dann der Stockfisch sich in größerer Menge, als sonst irgendwo sehen läßt. Dieser Fang findet vornehmlich an der großen Bank statt; er wird die unstäte Fischerei genannt. Diese berühmte Bank besteht nicht etwa aus beweglichem Sande, so wie viele andere dergleichen Bänke, sondern aus einem festen, steinigten, mit Sand und Kies vermischten Grunde, der sich aus dem Meere erhebt, und mehr als 200 englische Meilen, von Norden nach Süden hin, lang ist. Das Meer hat da eine Tiefe von 150 bis 200 Faden. Der Fisch wird aber nicht allein an der großen Bank gefangen, sondern es gibt da noch viele kleinere Bänke, von welchen eben so gute Arten Stockfisch, ja hie und da noch bessere gefangen werden, z. E. am Banc verd, Banc neuf, petit Banc, und an den sogenannten Banqueraux. Obgleich überhaupt alle kleine Bänke diesen letztern Namen führen, so heißen doch nur diejenigen recht eigentlich so, welche zwischen Isle de Terre und Terre neuve liegen. Die Fische, welche in der Nähe der großen Bank, besonders an der Südseite derselben gefangen werden, sind überhaupt die besten, fettesten und größten; hingegen diejenigen, welche man an der Nordseite dieser Bank bekommt, sind gemeiniglich von kleinerm Schlage. Der Fisch wird an der Leine gefangen, und der Fang ist oft so reichlich, daß binnen 24 Stunden vier und mehr Hundert gefangen werden.

Die Fischer, welche den Stockfisch entweder selbst so fangen, oder ihn völlig bereitet auf Neufoundland von andern einkaufen, bringen ihn, wenn sie eine Ladung beisammen haben, nach demjenigen europäischen Hafen zum Handel, der ihnen am vortheilhaftesten scheint. Zu London hat das Hundert Stockfische 124 Stück.

Für Norwegen macht der Stockfischfang einen der wichtigsten Erwerbszweige aus. Hier wird vornehmlich viel Dorsch und Kabliau gefangen, zubereitet und verschifft. Der Fisch wird da zu Lande auf drei verschiedene Arten bereitet. Nach der ersten salzt man ihn ein, und erhält ihn durch Salzlacke in Fässern. Nach der andern trocknet man ihn blos an der Luft; und nach der dritten wird er erst gesalzen und hernach getrocknet. Die erste Art heißt in Norwegen Saltet Torsk, die darauf folgende Tärfisk, welche andere Nationen Stockfisch nennen, und die dritte Sorte wird Rotskiär und Rundfisch genannt. Jede dieser Hauptsorten wird wieder in verschiedene andere Sorten unterschieden, welche die Namen Häkerfisk, Mittelfisk und Klenfisk führen. Der Dorsch oder Kabliau, welcher erst eingesalzen und hernach getrocknet worden ist, heißt Klipfisk.

Die Fischhändler zu Bergen machen verschiedene Sortimente, nachdem der Fisch zu Rotskiär, oder Rundfisch, zubereitet worden ist. Man zählt deren mehr als 20, worunter die vornehmsten nach den Städten und Ländern, z. B. Bremen, Lübeck, Holland, benannt sind, wohin sie ausgeführt werden sollen. Dazu bekommen sie auch die erforderliche Zubereitung, wie z. B. der holländische Zartfisch, dänische Zartfisch, holländische Rundfisch u. s. w. Die geringern Sorten führen auch ihre besondern Namen, und werden nach der Ostsee, nach Flandern, Portugal und den Küsten

des mittelländiſchen Meeres verſchifft. Die geringſte Sorte geht, in Fäſſer gepackt, nach Deutſchland. Der Fang des Dorſches nimmt gewöhnlich in den erſten Tagen des Februars ſeinen Anfang. Um dieſe Zeit jagt der Wallfiſch den Dorſch, Sey, Längfiſch und Brosmer aus der Tiefe des Meeres auf, wo ſie ſich den Winter über aufgehalten haben. Da ſie nun gezwungen ſind, den bisherigen Aufenthalt zu verlaſſen, ſo ſuchen ſie die Bänke und Untiefen längs der norwegiſchen Küſte, um daſelbſt zu laichen. Da fallen ſie aber wieder einem andern Feinde in die Hände. Die norwegiſchen Bauern ziehen bei Tauſenden, Männer und Weiber, Junge und Alte, zur See, und bekriegen ſie bis zu Ende des folgenden Monats. Jeden Abend begeben ſie ſich nach den kleinen Inſeln, womit die Küſte gleichſam eingefaßt iſt, und auf welchen ſie ihre Hütten haben. Hier ſalzen oder trocknen die Weiber und Kinder die von den Männern gefangenen Fiſche, und ſammeln in zwei Monaten ihren Unterhalt für ein ganzes Jahr. Man rechnet, daß zu dieſem Fange gegen 3000 mit 3 bis 8 Mann beſetzte Böte gebraucht werden.

Die fetteſten und dickſten Brosmer, Seyen und Langfiſche reiſſen die Fiſcher, der Gräte nach, bis an den Schwanz auf, und binden ſie, damit ſie nicht auseinander fallen, nachdem ihnen der Kopf geſpalten, und das Eingeweide herausgenommen worden iſt. Hierauf werden ſie gewaſchen, und auf dazu eingerichteten Geſtellen getrocknet. Alle Brosmer, Seyen, Langfiſche und mehrere Arten, der auf ſolche Weiſe bereiteten Dorſche oder Stockfiſche werden Rotskiaer genannt. Weil dieſe Fiſche von Natur ſehr fett ſind, ſo trocknen ſie beſſer, wenn ſie aufgeriſſen werden, als wenn man ſie ganz läßt.

Die Bereitung des Rundfiſches iſt noch einfacher. Man nimmt dazu die magern und ſchlechten Koljes, Langfiſche, Brosmer und Seyen, ſchneidet ihnen die Köpfe ab, reißt ihnen den Bauch auf, und nimmt das Eingeweide und den Rogen heraus; hernach werden ſie in Seewaſſer gewaſchen, und auf Gerüſten getrocknet.

Die eben beſchriebenen Zubereitungsweiſen des ſogenannten Stockfiſches ſind aber nur im nördlichen Theile von Norwegen erlaubt, wo die reine und ſcharfe Luft dieſe Behandlung zuläßt; ſie würde hingegen in den ſüdlichen Gegenden nichts taugen, weil da den Winter über beſtändig Weſtwinde wehen, die häufigen Regen bringen, ſo daß der Fiſch eher verderben, als trocknen würde. Daher müſſen die Einwohner dieſer Gegend ihren Fiſch auf andere Art bereiten.

Damit der Dorſch oder Kabeljau das Salz deſto beſſer annehme, ſo wird er aufgeriſſen, das Eingeweide herausgenommen, der Fiſch gewaſchen, und dann in zwei Stücke zerſchnitten. Wenn dies geſchehen iſt, ſo wird er gewöhnlich gleich in eichene Tonnen ſo eingepackt, daß der Rücken des Fiſches auf den Boden der Tonne zu liegen kommt, und der Bauch nach oben, damit das Fleiſch deſto beſſer vom Salz durchdrungen, und vor dem Verderben und Rothwerden, als einem Zeichen der Verderbniß geſichert ſey. Auf dieſe Art wird er Schichtweiſe in die Tonnen gepackt, nachdem jedes Stück gehörig mit Salz eingerieben worden; jedwede Lage wird mit Salz bedeckt. In dieſem Zuſtande kann nun der Dorſch ohne weitere Zubereitung verkauft werden; man gibt aber im Handel demjenigen den Vorzug, welcher von dem erſten Salze zum Theil gereinigt, ein wenig getrocknet, von neuem geſalzen, und mit etwas dazwiſchen geſtreuetem Salze in Fäſſer gepackt worden iſt. Zu der erſtern Einſalzung wird franzöſiſches und ſpaniſches Salz zu gleichen Theilen genommen, zu der zweiten aber portugieſiſches. Der geſalzene Dorſch, welcher in Fäſſern gehandelt wird, führt unterſchiedliche Namen, als: Saltet-Torsk, Saltet-sey, Salte de-Brosmer, Saltede-laenenger u. ſ. w.

Der Klippfiſch wird faſt auf dieſelbe Art zubereitet, wie der geſalzene Dorſch; man ſalzt ihn nämlich ein, packt ihn in Tonnen, beſchwert ihn mit großen Steinen, um ihn gedrungener zu machen. Nach Verlauf einer gewiſſen Zeit wird er wieder aus den Tonnen herausgenommen, und bei dem erſten hellen Wetter

getrocknet, wo man ihn dann längs der Küste auf den Felsen ausbreitet. Wenn er hinlänglich trocken ist, so wird er zu Markte gebracht, ohne daß man ihn erst in Tonnen packt. Die größten und fettesten Dorsche sind unter allen andern Arten die tauglichsten zu Klippfisch.

Zu Kopenhagen sind die Niederlagen und Auktionen der königlich dänischen allgemeinen Handlungsgesellschaft, wo die isländischen u. finnmärkischen Fischwaaren überhaupt, und der Stockfisch insbesondere, jährlich öffentlich ausgeboten und verkauft werden. Die isländischen Stockfische theilt man hier gewöhnlich in Flach- oder Plattfisch, prima und secunda Sorte, wovon die erstere etwa 18 bis 22 Rthlr. das Schiffpfund, die andere aber nur 13 bis 15 gilt, wie auch in groben und mittlern Hangfisch, sogenannten Langfisch und Kuller.

Die finnmärkischen unterscheidet man in Rundfisch, Rothschär, Langfisch und Rothschär-Kuller, wie auch Rundfisch-Kuller.

Die Quantitäten, worin die Kompagnie bei den Verkäufen verläßt, sind 100 Schiffpfund und darüber. Bei kleineren steht die Waare gemeiniglich einen Thaler aufs Schiffpfund höher im Preise. Die Auktionen sind meistentheils im Monat März.

Beschädigte Waare, welche es gemeiniglich bei allen Sorten der zu verauktionirenden Fische gibt, wird zwar auch bei den Verkäufern ausgeboten, aber besonders gehandelt.

Zu Drontheim unterscheidet man die Waare in Flach- oder Plattfisch, Sartfisch, der nach jenem die beste Sorte ist, Mittel-Rothschär, klein Rothschär, Rundfisch, Sergfisch und Lempen.

Der norwegische Stockfisch ist in Ansehung seines bessern und feinern Geschmacks dem von Terreneuve oder Neufoundland vorzuziehen; daher schickt man ihn selbst nach England.

In Holland macht man dreierlei Sorten, nämlich Langfisch oder langen Fisch, Rundfisch, u. kurzen Fisch oder Kortschaar. Der Langfisch ist der beste und theuerste; der Rundfisch folgt in der Güte; der Kurzfisch ist der geringste.

Zu Bergen in Norwegen rechnet man in Schiffsfracht 70 Wag Stockfisch, jede von 36 Pfund im Gewicht, für eine Last. Zu Lübeck ist die Rolle Rund- od. Stockfisch von 180 Stück u. s. w.

Stockfischholz, holl. Stockvishout, heißt in Holland die lange und dünne Sorte Rothholz, oder Holz von St. Martha, welche nur etwa die Hälfte so viel als die stärkere u. bessere gilt, von der die Stücke 20 bis 25 Pfund im Gewicht halten.

Stockinet, ein baumwollenes Zeug aus Englischen und Berliner Manufakturen, 1/2 bis 3/4 Ellen breit.

Stocklack, s. Gummilack.

Stockrosen, Glockrosen, Mundrosen, Gartenpappeln, (Malva hortensis, auch Malva romana in Apotheken genannt), fr. la rose trémière, ist die eigentliche Alcea rosea L., eine zwei- bis dreijährige staudenartige hohe Pflanze mit ihren Abänderungen, besonders denen, die dunkelrothe einfache und gefüllte Blumen tragen, und zusammen unter Malva rosea begriffen sind. Blätter und Blumen haben mit denjenigen der Malven gleiche Eigenschaften, und werden zu den Wundtränken gebraucht. Zu den Mundwassern und Mundlatwergen nimmt man die dunkelrothen Blumen; daher die Pflanze den Namen Mundrosen bekommen hat.

Stoechaskraut, Stoechas, eine medizinische Pflanze, die aus der Levante, den Hieresinseln, aus Provence, Languedok u. Italien gebracht wird. Das levantische Stoechas hat purpurfarbene oder blaue Blumen, und einen etwas bittern Geschmack, auch einen starken Geruch. Es wird zum Theriak und zu andern Zusammensetzungen genommen. Das gelbe Stoechaskraut wird nicht nur in Frankreich und Italien, sondern auch in Deutschland, hier aber doch blos in den Gärten gezeugt. Eine Sorte wächst auch wild an dürren und steinigten Orten am Rheinstrome und anderwärts. Die Blumen werden in der Medizin gebraucht. Aeusserlich nimmt man sie zum Räuchern wider Flüsse, streut sie zwischen Kleider u. Pelzwerk,

um die Motten davon abzuhalten u. s. w. Am stärksten bringt man diese Blumen von den Pieresinseln in Provence und von der Insel Kandia zu Markte.

Stoffetta, in Italien der Sommerstoff mit Taffentgrunde und broschirt.

Stöhr, (Acipenser, Sturio), fr. l'esturgeon, ein bekannter Fisch mit Knorpelflossfedern, eigentlich aus der Klasse der Amphibien. Er unterscheidet sich hauptsächlich dadurch, daß er zu beiden Seiten ein Ohrloch hat, und daß sein Maul mehr einem weiten Rohre gleicht, auch daß er keine Zähne hat. Das Geschlecht zerfällt in drei Hauptgattungen, in gemeine Stöhre, Sterlette und Hausen. Man fängt die Stöhre in der Elbe, der Donau und in andern Flüssen. Man findet sie manchmal von solcher Größe daß sie über ein paar Centner im Gewicht halten. Sterlette werden in großer Menge in Rußland; Hausen aber in Ungarn angetroffen. Die erstere Art wird entweder frisch verspeiset, oder marinirt, und in ganze- halbe- viertel- und Achteltonnen geschlagen Die andere legt man in Salz, und bringt sie in großen langen Fässern von mehreren Centnern im Gewicht zum Handel. Vom marinirten Stöhr geht viel über Danzig und Elbing nach Polen, Littauen; vom marinirten Hausen und den Stöhrereyen in die österreichischen Staaten, nach Kleinpolen, Podolien, Italien u. s. w.

Stöhrrogen, s. Caviar.

Stöhrsfutter, s. Haber.

Stößelleinwand, im Handel die Sorte Leinwand von Lauban, welche auch Carolinleinen genannt wird. Sie ist 6/4 Ellen breit.

Stoff, fr. Etoffe, nennt man in Seidenmanufakturen und im Seidenhandel ein broschirtes ganz seidenes Zeug, das auf Taffet- Grosdetours- und Grosdenapelsgrund mit Streifen, Blumen und Ranken gewebt ist. Die erstere Art, oder die mit Taffentgrunde nennt man leichten od. Sommerstoff; die andere schweren oder Winterstoff. Beide Sorten sind 3/4 bis 15/16 Leipziger Ellen breit, und entweder in halben Stücken von 40, oder in ganzen von 70, 80 und mehr Ellen Man hat auch gold- und silberreiche Stoffe. Die schönsten und besten Zeuge dieser Art liefern Tours Lyon und Paris. Die ollandischen Stoffe, welche auch Raz de Sicile heißen, sind lange nicht von der Feinheit u. von dem Geschmacke in der Zeichnung wie jene; auch die Seide ist minder schön. Alle Blumen in den eigentlichen Stoffen sind nach ihrer natürlichen Farbe und Schattirung eingewebt Der Grund dieser Zeuge ist bald einfarbig, bald wandelartig, gestreift, gegittert u. s. w. Zu Hamburg und an mehreren Orten in Niedersachsen heißt Stoff die Gattung englischer Kammlokte, die der Kaufmann unter dem Namen Haywbins kennt.

Stofffolie, s. Muskatnüsse.

Stolkscher Käse, eine Gattung fetter holländisch Käse, die in der Krimpener Waard in Südholland gemacht, und meistens von Gonda zum Handel gebracht werden.

Stolzer Heinrich, s. Allgut.

Stonewaare, s. Steingut.

Stoppgarn, fr. fil au grélot, eine Art weissen leinenen Garns, die aus Holland zu Markte kommt. Es wird zur Filetarbeit, zum Stopfen der feinen Leinwand, zu Stickereien u. drgl., gebraucht. Die Gattung hat 48 Gebinde, und wird durch Nummern unterschieden, welche bei 14 anfangen und bis auf 400 steigen. Man handelt diese Waare nach Dutzenden.

Storax, Storaxgummi, Styrax, ein ausländisches Gummi, das von einem dem Quittenbaume ähnlichen Gewächse (Styrax officin L.), theils von selbst fließt, theils auch durch Einschnitte erhalten wird. Der Baum wächst in verschiedenen Gegenden der Levante, besonders in Syrien, in den Gegenden am rothen Meere, in Karamanien, Natolien und auf den Inseln im Archipelagus. Das Gummi aus den Inseln wird am höchsten geschätzt, und gilt 40 und mehr Procent mehr als das von Natolien. Der Baum kommt zwar auch in Provence bei Cuers und Montrieux, und in andern südlichen Gegenden von

Europa, fort, aber er gibt da wenig oder gar keinen Storax. In Provence führt das Gewächs den Namen Alibouſier. Zu Maries unweit Arles in Provence gewinnt man von dem Alihouſier oder Storaxbaume, welcher dem Quittenbaume ſehr ähnlich iſt, dieſes Gummi. Die ehmaligen Karthäuſermönche zu Montrieux machten Einſchnitte in die Bäume, worauf der Saft oder das Harz herausfließt, und in Krüge oder Flaſchen geſammelt wird. Dieſes Gummi iſt ungemein wohlriechend, und wird zu Parfumerieen angewandt. Es kommt dieſes wohlriechende Gummi unter zweierlei Geſtalten von Smyrna, Venedig, Livorno, Marſeille, Trieſt und Amſterdam zum Handel. Die eine iſt feſt und trocken, die andere aber feucht und flüßig.

Storax in Tropfen bringt man aus Karamanien in kleinen Schachteln nach Smyrna, Konſtantinopel und Marſeille. Man hält die Waare für vollkommen in ihrer Art, wenn viele weiſſe Körner, die ganz rein und lauter ſind, ſich darunter befinden. Man probirt die Schachteln mit einem Meſſer, welches man hineinſticht, und unterſucht ſo, was für Waare darin enthalten ſey; denn gewöhnlich liegt obenauf Storax von weiſſer Farbe und von auserleſener Gattung, inwendig aber findet ſich das Gegentheil von beiden.

Der Artikel wird in alle Gegenden von Europa über die gedachten Plätze und die Inſel Cypern ausgeführt. Man verſchickt ihn in Kiſten, deren jede vier Schachteln enthält, von welchen eine wie die andere 30 bis 33 Pfund florentiniſchen Gewichts ſchwer ſeyn ſoll.

Durch Einſchnitte in den Baum, von welchen ſchon die Körner abgeſammelt ſind, erhält man noch eine andere Art Storax, die Calamita genannt wird. Es iſt das Gummi, welches von der Rinde abgeſchabt worden iſt. Mit dieſem vermiſcht man das durchs Deſtilliren der Sonnenhitze aus dem Baume geſchwitzte oder auch das allenfalls von der Erde aufgeſammelte. Dieſes Gemengſel wird ſo, wie es zuſammengerafft worden iſt, aus Karamanien nach Cypern gebracht; hier läßt man es in großen Keſſeln über dem Feuer zergehen, und wohl reinigen. Man ſchäumt mit Löffeln alle Unreinigkeiten ab, und ſcheidet die gröberen Theile von Holz und Erde, die ſich etwa darin befinden mögen; der Satz wird denn Storaxkleye (Semola di storace) genannt. Dieſer Abſchaum wird wohlfeiler verkauft, weil alle öligte Theile davon abgeſondert ſind. Der auf ſolche Art geläuterte Calamitſtorax wird hernach in Säcke gepackt, und ſo an die Handelskomtoire der Franzoſen verkauft, welche ihn in alle Gegenden von Europa verſchicken. Der Sack hält gewöhnlich 50 bis 60 türkiſche Oken im Gewicht. Man nennt ihn Calamiſtorax, weil man ihn ehedem in dünnen Röhren, wie Federkiele, zum Handel gebracht hat.

Man erkennt die Waare für gut und untadelhaft, wenn ſie fein dunkelbraun von Farbe iſt, und ſich recht fett anfühlt. Man nimmt davon ein wenig, knetet es in der Hand zu einer Kugel u. bemerkt, ob die Theile ſich dicht an einander hängen, wie auch, ob der Storax, wenn man ihn anzündet, lange Zeit wie ein Licht fortbrennt; wenn dies geſchieht, ſo iſt die Waare gut.

Der flüßige oder feuchte Storax, (Storax liquida) kommt von Smyrna und der Inſel Cypern über Marſeille, Venedig u. Trieſt zum Handel, und wird in feine und gemeine Sorte unterſchieden. Die erſtere iſt gelbbraun oder röthlichbraun von Farbe, halbdurchſichtig, und von ſehr ſtarkem und durchdringendem Geruch. Die andere ſieht wie braune oder graue Hefen aus, iſt fett, hat aber einen viel ſchwächern Geruch, und kann ohne vorhergegangene Läuterung kaum gebraucht werden.

Alle dieſe Storaxſorten werden in der Medizin, zu Räucherwerk, zum Parfumiren, in den Tabaksfabriken u.ſ.w. verbraucht. Man handelt ſie durchgängig netto Tara.

Storch, (Cicoonia), fr. la cigogne, ein bekannter Zugvogel, den wir nur darum hier berühren müſſen, weil noch zuweilen gewiſſe Theile von demſelben zur Medizin gebraucht werden, z. B. das Fett u. dergl.

Storchſchnabel, (Geranium),

ein Kraut, welches theils auf altem Gemäuer, feuchten Steinhaufen u.s.w. wild wächst, theils auch in den Gärten mit Fleiß gezogen wird. Das Gewächs hat seinen Namen von der Gestalt des Samenkapsels, welcher in einen langen Faden ausläuft. Auf eine irregulaire fünfblätterigte Blume, die es trägt, folgen fünf solcher Samenkapseln, die so vereinigt sind, daß sie gleichsam einen Schnabel bilden. Die ausländischen Arten von dieser Pflanze wachsen in Stauden. Es gibt deren gar vielerlei Sorten, z.E. die mit dem Froschpfotenblatte, und violetten, weissen oder rosenfarbenen Blumen; dergleichen mit Biesamgeruch; den braunen Storchschnabel mit gefleckтem Blatte; den blutfarbenen mit tief gekerbten Blättern; den mit schwarzen Blumen ꝛc. Unter den beständigen Arten sind merkwürdig: der afrikanische baumartige Storchschnabel mit rothen Blumen und mit solchen Blättern wie der Frauenmantel; dergleichen mit dem silberfarbenen Pappelblatte; mit dem Weinblatte, das einen Melissengeruch gibt; mit Sinauähnlichen Blättern; mit Ackleyblättern; mit Betonienblatte u. kleinen gestreiften Blumen. Die jährigen bestehen unter andern aus dem Storchschnabel mit Korianderblatte u. fleischfarbenen Blumen; dem mit blauen Blumen; dem mit Schierlingsblatte, das nach Biesam riecht; mit Stachelbeerblättern und röthlichen Blumen u. s. w. Das Kraut wird, seiner zusammenziehenden Kräfte wegen, in der Medizin gebraucht.

Storchschnabel, fr. le singe ou pantographe, ein Instrument von Mechanikern verfertigt womit große Umrisse ins Kleine gezeichnet werden. Sie sind bei Gelegenheit der Mode, Schattenrisse ins Kleine zu bringen, sehr bekannt geworden. Man hat deren von Metall und von Holz.

Stracchino, eine Art Parmesankäse, die um Brescia verfertigt, und häufig in und auffer Italien abgesetzt wird. Man unterscheidet ihn in einfachen und doppelten. Er ist fetter, delikater und weisser als der gewöhnliche Parmesankäse (formaggio di Parma). Die Brote wiegen höchstens 1½ Centner.

Stracci, im italienischen Handel die Strasseide.

Strasini, s. Korallen.

Straits, im englischen Tuchhandel die gemeinen und schmalen Tücher, aus der Grafschaft Cornwall.

Stramoro, s. Korallen.

Strang, heißt ein ordin. schlechtes Seil, aus Hanfwerg oder schlechtem Hanf gemacht.

Straß, ein Glasfluß von Kristallglase, der dem Topase ziemlich gleicht. Der Artikel wird zu Schnallen, Ohrringen, Halsgeschmeide u. drgl., häufig verarbeitet. Er führt den Namen von seinem Erfinder, einem Strasburger Künstler.

Strasses, s. Seide.

Straußeyer, (Struthionum ova), fr. l'oeuf d'autruche, werden aus Afrika und andern heissen Erdtheilen nach Europa gebracht. Man erhält sie besonders häufig aus den Wüsten, die an dem weissen Vorgebirge gegen Osten liegen. Diese Eyer sind sehr groß. Man hat deren schon manchmal gefunden, welche 10 Pfund und darüber gewogen haben. Man hält sie im frischen Zustande für sehr nahrhaft und gesund. Die Schaale daran ist weiß, glatt, von mittelmäßiger Dicke, und ziemlich hart. Man gebraucht sie zu Trinkgeschirren, und zur Zierde in den Naturaliensammlungen und Apotheken. In der Türkey und in Persien hängen die Einwohner die Straußeyer an die Decken ihrer Moscheen, zwischen den Lampen, als Zierath, auf.

Straußfedern, franz. Plumes d'autruche. Die schönsten Federn vom Strauß kommen aus Algier, wo man zu dieser Absicht Strauße unterhält, denen man im Junius und Julius die größten Federn ausrupft. Die kleinern, welche vom männlichen Strauße allemal schwarz, vom weiblichen aber nur grau sind, kann man blos erhalten, wenn diese Vögel getödtet werden. Die schwarzen nennt der Franzose petits noirs, die andern petits gris, oder pointe plate. Schlechter sind die Federn aus Tunis, von Seyd, Aleppo, Alexandrien und

der Insel Madagaskar; die schlechtesten bekommen wir aus Senegal. In neueren Zeiten haben in Afrika die Juden den ganzen Handel mit diesen Federn an sich gezogen; sie senden sie ihren Freunden in Livorno zu, von wo sie hernach weiter verschickt werden. Man hat Federn, das Hundert für 400, 200, auch 100 Liv.; die äussersten Schwanzfedern, das Hundert zu 40 Livres. Die jungen und kleinen Federn (Plumes vierges) werden nach Pfund zu 15 bis 40 Piastern verkauft.

Alle diese Federn verlangen noch eine mühsame Zurichtung. Sie werden mit Seife gewaschen, hernach in fast siedendheisses Wasser, worin man Kreide und spanisches Weiß gethan hat, eingetunkt, hierauf mit Indig etwas blau gemacht, auch geschwefelt. Um sie zu frisiren, zieht man die Fahne, oder den Bart, unter einem stumpfen Messer über den Finger hinweg. Die kleinen Federn, welche selten schwarz genug sind, werden mit Blauholz und Vitriol gefärbt. Die ganz weissen nehmen nicht gern eine völlige Schwärze, wohl aber die übrigen Farben an. Die rosenrothe gibt man ihnen mit Saflor, die grüne mit Curcume und Blau.

Plumes en masse, nennt der Franzose ein Packet von 50 Stück Straußfedern; diese bestehen aus lauter weissen, feinen und schönen Federn. Die andern werden nach dem Gewicht gehandelt.

Die französischen Federschmücker und Federhändler unterscheiden die Straußfedern in prémières, sécondes, tierces, femelles claires, femelles obsaures, bouts de queuve, bailloques, grand noir, petit noir, und petit gris. Plumes en fagot sind Federn, wie sie in Packeten fallen; Ploc oder Poil d'Autruche, die Pflaumfedern vom Strauße; Plumet d'Autruche, eine ganze Straußfeder, um den Hut herum langend. Ueberhaupt werden die vom männlichen Strauße höher geschätzt, als die andern; denn sie fallen breiter, vollkommener und fein federiger aus.

Wenn das Hundert von der ersten und feinsten Sorte, Plumes prémières, 75 Livres gilt, so gelten

die sécondes	40	Liv.
die Tierces	12	Liv.
— Femelles claires . . .	40	—
— — obsaures . .	12	—
— Bouts de queuves oder Schwanzspitzen, wie auch Bailloques, gris und petit noir . . .	5	—

die Petits gris gar nur 20 Sous.

Der Ausschuß von den Straußfedern, und auch manchmal die Sorten petits gris und petits noir, werden mit dem Messer frisirt, und hernach zum Besetzen der spanischen Mützen angewandt. Man machte sonsten auch davon Müffe, Palatine, u. drgl.

Die weissen und glänzenden Haare am Halse des Straußes sind eine Art wolligter Bedeckung, wovon man die feinern in den Hutmanufakturen benutzt, die gröbern aber in den Wollenmanufakturen spinnen läßt. In Europa zieht man die Federn größtentheils von Marseille und Livorno; auch von Venedig und Genua. Im Großen werden sie oft in Kisten von 170 Pfund, im Kleinen aber bei Dutzend und Unzen verkauft.

Streckwaare, s. Eisen.

Streckwerk, zu Bremen, eine gewisse Art Bruchsteine, s. Steine.

Streichblume, s. Rainblume.

Streicheisen, Bügeleisen, Plätteisen, fr. Fer à répasser le linge, sind bekannte Werkzeuge zum Plätten des feinen leinenen Zeugs, die allenthalben von Rothgießern und Beckenschlägern aus Messing verfertigt werden; indessen gibt es doch gewisse Oerter, wo dieser Artikel von vorzüglicher Güte gemacht wird. In Deutschland sind Nürnberg und Aachen, in Frankreich aber Brigne-aurbois, unweit Sedan, in diesem Fache am meisten berühmt.

Nadelburg in Oesterreich liefert seine Waare sortirt in ordinaire von Nro. 4. bis 17., und in stärkere von eben so viel Nummern. Streicheisen zu Manschetten, sind eine besondere Gattung, von einer gleichen Anzahl Nummern.

Streichkraut, s. Gelbkraut.

Streichserge, ein tuchartiges Wollenzeug nach Art der Kronserge, aber nicht so breit.

Streifwurz, s. Sauerampfer.

Stremo, ſ. Korallen.

Strepſikeros-Wolle, eine Schaafwolle von der Inſel Gandia, länger, aber gröber als die unſrige.

Streuglanz, allerlei geſiebte, gewaſchene Metallfeile die man auf einer weißen Tafel mit allerlei Farbe hat anlaufen laſſen. In Nürnberg wird ſehr viel davon bereitet.

Streuſand, fr. de la poudre, du sable, zum Beſtreuen des Geſchriebenen, wird aus allerlei Materialien verfertigt. Auch kommen davon ſehr verſchiedene Sorten zum Handel. Italien liefert braunen mit Goldglanz, ſchwarzen mit Silberglanz, grünen und andere Sorten mehr; die Inſel Elba ſchwarzen und eiſenfarbigen, wie auch Valdarno im Toskaniſchen; ſ. auch Polvere del Diavalo, u. Sand aus Norwegen. Nürnberg liefert viel Streuſand von Elfenbein und Knochen, der daſelbſt Metzenweiſe gehandelt und häufig ausgeführt wird. Endlich bringt man aus den meißniſchen Gebirgen einen blauen Stein, der ſehr ſchön ausſieht, und mit Goldglanz durchſprengt iſt. Hieraus macht man einen feinen Streuſand, ſchlägt dieſen in kleine Fäßchen, und verfährt ihn.

Strieget, bekannte Werkzeuge zum Säubern der Pferde. Die Handlung erhält ſie aus England, aus dem Bergiſchen, aus Steyermark, von Schmalkalden ꝛc. Man unterſcheidet letztere in ſchwarze achtkämmige (die theuerſten), in ſiebenkämmige, ſechs- und fünfkämmige, und in verzinnte von allen dieſen Sorten. Sie werden bei Dutzend Stück gehandelt.

Strohарbeiten, ſ. Strohhüte.

Strohbändchen, ſind dünne und ſehr ſchmale ſeidene Bänder von allerlei Farben, die nicht breiter als ein Strohhalm gemacht werden. Sie ſind mit Gummi ſtark geſteift, und werden zu Beſetzungen auf Kleider, zum Kopfputze u. dergl. angewandt.

Strohbücklinge, Strohbokkinge, fr. le hareng saure empaillé, ſind geräucherte Häringe, die in geflochtenes Stroh eingepackt, und hernach Strohbundweiſe verhandelt werden. Zwanzig engliſche Stroh, oder 10,000 Stück werden für eine Laſt gerechnet. Aus Holland bringt man die meiſten Strohbücklinge nach unſern Seeſtädten.

Strohhüte, fr. le chapeau de paille, ſind beſonders in den heißen Ländern ein ſehr gangbarer Artikel. Die Landleute in manchen Gegenden Italiens, Deutſchlands, der Schweiz, treiben damit ein vortheilhaftes Gewerbe. Es gibt Strohhüte und andere Strohwaaren, die zum bewundern fein und künſtlich geflochten ſind. Darunter gehören z. E. diejenigen, welche um Campi, im ſogenannten Circondario di Firenze, verfertigt werden. Sie gehen in großer Menge nach den Küſten am mittelländiſchen Meere, nach England, der Levante u. ſ. w. Es gibt Jahre, wo über Livorno einige tauſend Kiſten ſolcher Hüte verſchifft werden. Man macht dieſe Gattung in Krain, Franken, Schwaben, im Perchthale, an den Grenzen von Niederöſterreich ꝛc., nach. Von der krainerſchen gehen viele nach Wien und anderwärts hin; ſie werden da für ächte florentiniſche verkauft. Aus dem Perchthale gehen viele in die Schweiz und die angrenzenden Länder. Die meiſten liefert das Jauchener Kirchſpiel in Krain.

Auch Sachſen macht in Menge und von vorzüglicher Güte dieſe Waare, auch die ſogenannten Blendhüte, die ſich durch Weiße und Zartheit ſo ſehr auszeichnen. Im Meißniſchen Kreiſe allein ſind jetzt in 50 Dörfern gegen 5000 Menſchen mit Strohflechten beſchäftigt. Beſonders ſind die Dörfer Laubegaſt, Poſſendorf und mehrere in der Gegend um Dresden deswegen berühmt. Dieſe Stroharbeit im Meißniſchen Kreiſe bringt jährlich wenigſtens 120,000 Rthlr. ein. Von den Strohhüten werden blos im Lande gegen 100,000 Stück abgeſetzt. Die Beſtellungen nach Polen, Rußland, Böhmen, Ungarn, und ſelbſt nach Italien ſind ſehr beträchtlich. Die Strohwaarenfabrik der Geſchwiſter Engelhard in Dresden iſt berühmt. Sie liefert, auſſer Strohhüten und kleinern Strohwaaren, Tafelaufſätze und Blumenkörbe von Stroh, welche nichts mehr zu wünſchen übrig laſſen. Man ſieht

Blumen in ihrer natürlichen Größe mit einem Glanz und einer Richtigkeit der Farben, welche den besten italienischen künstlichsten Blumen den Vorrang abgewinnen. — Uebrigens kommen in den sächsischen Strohwaarenfabriken auch dreieckgte, durchbrochene, gezogene und geschlängelte Geflechte ꝛc. zum Vorschein.

Die Strohhüte, worunter die sogenannten Bauernhüte die gröbsten sind, werden entweder so, wie sie geflochten worden sind, zum Handel gebracht, oder man füttert sie mit Taffet, Atlas, seidenem Croisé, Baumbast, Glanzleinen u. drgl., besetzt sie mit Bändern, Schleifen, italienischen und französischen Blumen, Federbüschen und andern Zierrathen. Sie sind ein Artikel der Mode- und Galanteriehändler. Die sogenannten Gottscheber wandern auch mit Strohhüten in allen österreichischen und benachbarten Provinzen herum.

In und um Dohna unweit Dresden, werden auch noch folgende Strohwaaren-Fabrikate verfertigt: Strohkappen, verschnittene Berliner Kappen, Nestelkappen, Blatterkappen, Schneppenhauben, Tiroler Hüte, Kindermützchen, lange, runde und länglichtrunde Stroteller, Körbchen, Kästchen, Zahnstocherbüchschen und hundert andere mit Stroh belegte Artikel.

In Berlin, wo man ebenfalls sowie zu Orlamünde und zu Kreuzburg in Schlesien, gute Strohhüte verfertigt, hat Fridrich Nitze eine vortreffliche Methode erfunden, Stroh sehr scharf mit allerlei Figuren auf Papier zu pressen.

In Frankreich hat man die Industrie in diesem Fache auch ziemlich weit getrieben. Man verfertigt da allerhand mit buntem Stroh überflochtene Möbeln im neuesten und besten Geschmack; nämlich Tische nach englischer und anderer Façon, Feuerschirme, Fächer, Blasbälge, Souvenirs, Etuis, Theebüchsen, Arbeitsbeutel für Frauenzimmer, nebst andern Werkzeugen zu weiblichen Arbeiten, und mancherlei Sachen mehr.

Die Englischen Strohhüte sind vortrefflich, besonders die in diesem Lande verfertigten sogenannten Livorneser Hüte.

Strohpapier. Die Kunst der Engländer, aus Stroh Papier zu machen, ist eigentlich nicht neu; denn Schäffer in Regensburg hat sie schon im Jahr 1765 in einem Werke (betitelt: Papierversuche, 2 Bände) vorgeschlagen.

Der Engländer Kopps legte eine eigene Strohpapier-Fabrik an, die aber nach einigen Jahren wieder in Stillstand kam, weil man an dem Strohpapier (sowie an allen ähnlichen Pflanzenpapieren) gar zu viel auszusetzen hatte.

Strohwaare, s. Strohhüte.

Strohwein, s. Wein, und Elsaßer Weine. Man macht aber nicht allein im Elsaß, sondern auch in Franken und am Rhein, Strohwein. Die Arten dieses letztern sind sogar von gewürzterm und feurigerm Geschmack, aber nicht so lieblich.

Strömlinge, Strömінge, französisch, petit harengs, du golfe bothnique, eine Art Sardellen, welche man an den schwedischen und liefländischen Küsten häufig fängt. Im erstern Lande salzt man sie ein, schlägt sie in Fässer, und schickt sie zum Handel.

Struck, heißt ein von Wolle gewebtes dickes Zeug, das durch die Fußarbeit verfertigt wird. Man nennt es auch Everlasting. Die besten und feinsten Sorten dieses Artikels liefern England und Sachsen. Er wird auf Damastart aus Wolle mit gezogener Arbeit verfertigt; das Erhabene desselben schneidet man nicht auf. Man hat das Zeug von verschiedenen Farben und Mustern, doch meistens in Schwarz, Weiß oder Scharlachroth. Der schwarze Struck wird besonders zu Westen und Hosen getragen. Der englische ist 3 1/2 Viertel der Leipziger Elle breit, und in Stücken von 30 Yards Länge. Der von Gera im Voigtlande, von Rochlitz, Borna, Herrnhut, Neusalze u. s. w., ist insgemein 7/8 breit, und 50 bis 60 Ellen lang.

Strümpfe, fr. les bas, sind sowohl der Form als auch dem Stoffe nach von unterschiedlichen Sorten. Es gibt

erstlich Manns- Frauen- und Kinderstrümpfe, Winter- und Sommerstrümpfe, seidene, halbseidene, floretseidene, baumwollene, zwirnene, castorhaarene, wollene, rheinischgarnene, und mehrere dergleichen Strümpfe; ferner gefärbte und ungefärbte, gewalkte, halbgewalkte und ungewalkte. Sie sind entweder gestrickt oder auf dem Stuhle gewebt, von einfacher Farbe oder melirt u. s. w. Die seidenen sind von offener oder von gedrehter und gezwirnter Seide, glatt, gemustert oder streifig, gewürkt oder gestrickt, mit glatten, gemusterten oder durchbrochenen Zwickeln. Es gibt darunter zugerichtete oder appretirte, und auch unzugerichtete. Die wollenen, baumwollenen und zwirnenen sind von ein-, zwei-, drei- bis vierdrähtigem Garne u. s. w.

Von seidenen Strümpfen liefern England, Frankreich und Italien die besten Sorten zum Handel. Die englische Waare ist sehr schön von Ansehen, und recht dauerhaft; aber verhältnißmäßig etwas theuer. Brüssel in Brabant macht gute seidene Strümpfe, die den französischen nichts nachgeben. In Frankreich sind Paris, Lyon, Ganges, Nimes, Montauban, Versailles durch ihre Fabriken dieser Art, und den damit verbundenen Handel, vorzüglich berühmt. In Nimes allein sind über 50 solcher Fabriken, welche eine erstaunliche Menge seidener Strümpfe verfertigen, und in allen Gegenden von Frankreich, Spanien, Portugal, Deutschland, Norden und Westindien absetzen. Ganges in Languedok liefert vortreffliche Waare, die in ganz Europa Vertrieb findet; Dourdan insonderheit graue und weisse von vorzüglicher Dauer. Nach den französischen Fabrikreglements dürfen seidene Strümpfe nicht anders, als von achtfädiger Seide (à 8 brins), wenn man dazu gemeine Seide nimmt, gemacht werden. Zu denen aber, die von Organsinseide verfertigt werden, soll man zwölffädige nehmen. Die seidenen Manns-Strümpfe dürfen nicht unter 4 Unzen, und die Frauen-Strümpfe nicht unter 2 1/2 Unze im Gewicht halten. Die floreseidenen müssen wenigstens dreifädig seyn. Und von diesen sollen die Manns-Strümpfe 5 Unzen, die Frauens-Strümpfe aber 3 Unzen wiegen.

In Spanien ist besonders Barzellona in dieser Manufaktur berühmt. Es führt eine Menge dieser Waare nach verschiedenen Marktplätzen, besonders nach den deutschen Seestädten, u. s. w. aus.

In Italien liefern vornehmlich Mayland, Como, Mantua, Turin, Genua, Venedig, Bologna, Pesaro, Forli, Camerino, Florenz und Neapel eine ausserordentliche Menge seidener und floretseidener Strümpfe. Die Mayländischen sind die wohlfeilsten und leichtesten. Die schwarzen und grauen von Turin und Genua sind vorzüglich im Handel beliebt. Turin hat 6 bis 700 Stühle zu seidenen Strümpfen, die jährlich eine große Menge dieses Artikels liefern. Zu Neapel macht man unter andern eine besondere Art, die ungemein geschmeidig, und selbst bei einer gewissen Schwere durchsichtig sind, und wie gewürkt aussehen. Diese dehnen sich ausserordentlich nach dem Fuße, und sehen sehr gut aus. Man nennt diese Art durch ganz Italien Calze oder Calzette alla Napolitana zum Unterschiede der übrigen Fabriken.

Venedig liefert besonders die violetten Prälatenstrümpfe für vornehme Geistliche der römischen Kirche.

Mayland, Como und Mantua sind durch ihre unappretirten milch- und perlfarbenen, schwarzen, grauen und melirten Strümpfe im Rufe.

In weißseidenen Strümpfen können es bis jetzt die Italiener weder den Franzosen noch den Engländern gleich thun. Es scheint, als wenn jene die rechten Handgriffe bei der Zurichtung nicht verstünden, oder es liegt auch an dem Stoffe, den sie zu ihrer Arbeit wählen.

In Deutschland sind Berlin, Offenbach am Mayn, so wie in der Schweiz verschiedene Oerter durch diese Manufaktur im Rufe.

In Ansehung der wollenen Strümpfe gebührt England die erste Stelle. Kein anderes Land kann es diesem an Feine Kernhaftigkeit der Waare, und äusserm Aussehen gleichthun. Es führt davon

eine ungeheure Menge aus. Ehemals gingen die englischen Strümpfe insonderheit nach Spanien, jetzt aber ist der Vertrieb in diesem Lande auf das eingeschränkt, was der Schleichhandel einbringt, indem die Einfuhr verboten worden ist. Es gibt zu London eine Menge Niederlagen solcher Waaren aller Art, nämlich Lager von schottländischen Strümpfen aus Aberdeen und andern Manufakturorten dieses Landes; diese sind meistens nur ordinairer Art und mit der Nadel gestrickt, aber gut und dauerhaft. Der größte Theil ist melirt von Farbe, und wird von gefärbter Wolle gemacht. Das Dutzend gilt 18 bis 30 Schill. Sterl. Noch andere Niederlagen sind mit lauter gestrickten Strümpfen von der Insel Yersey angefüllt. Diese werden weiß eingekauft; die Käufer lassen sie hernach zu London färben und zurichten. Endlich gibt es wieder andere Magazine, wo die Strumpfwaaren aus den übrigen Provinzen Englands, z. E. aus den Grafschaften Leicester, Derby und Nottingham zum Verkauf liegen. Die aus Derby und Nottingham sind besonders von feiner Art, die aus Leicestershire aber von mittlerer und ordinairer.

Ausser London führen noch Colchester, Barmouth in Meirioneddshire, Witney, Kendal ꝛc., eine erstaunliche Menge dieses Artikels fast in alle Gegenden der Welt aus.

In Ansehung der wollenen Strümpfe behaupten die Engländer wie gesagt, den Vorzug vor allen andern Nationen. Ein Paar englische Strümpfe halten 2 oder 3 Paar andere in der Dauer aus, und haben auch überhaupt ein viel besseres und glänzenderes Ansehen; so wie die Waare im Tragen sich noch sehr verbessert. Hierzu mag von Natur die Güte des englischen Materials viel beitragen. Aber der Grund liegt wohl auch darin, daß man anderwärts viel loser gedrehtes Garn zu Strümpfen nimmt, das sich allerdings bequemer verarbeiten läßt, aber auch in der Güte des Fabrikats schadet. Hingegen der Engländer nimmt dazu gemeiniglich Soyetgarn, welches fester gedreht ist, und keine Fasern an der Oberfläche zeigt.

In Frankreich sind besonders folgende Oerter durch diesen Industriezweig rühmlichst bekannt: Annonay in Vivarais liefert gute Mittelsorten, das Duzend zu 21 bis 22 Livres, die meist nach der Levante ausgeführt werden. Arcen-Barrois in Bourgogne, liefert gestrickte Sorten, welche zu Troyes, Dijon, Rheims und Paris Absatz finden. Aumale im Lande Caux, gestrickte Strümpfe auf englische Art, und Autun in Bourgogne feine gestrickte, von welchen das Dutzend 30 bis 36 Livres gilt.

Zu Chateau Salins in Lothringen verfertigt man die schönen gestrickten, auch gewürkten Strümpfe, die unter dem Namen Bas de Vic sowohl in ganz Frankreich als auswärts berühmt sind. Sie sind von vorzüglicher Güte, und empfehlen sich auch durchs Aeussere.

Dourdan in Hurepoix schickt viele gestrickte und gewebte wollene Strümpfe nach Paris, auch nach andern Orten, und zum Theil nach fremden Ländern. Die gemusterten und sogenannten Bas à Côtes sind vorzüglich gesucht.

Kein Ort in Frankreich hat so starke Wollenstrumpfwebereien und Strickereien als Orleans. Man schlägt die Anzahl der Menschen, die da in diesem Fache arbeiten, auf 10,000, und darüber an. Man gebraucht dazu theils feine spanische Wolle, theils gute Sorten aus Berry. Das Meiste von dieser Waare geht nach Paris, Lyon und Marseille.

In vielen Dörfern des ehemaligen Herzogthums Maine, 5 oder 6 Meilen von Dourdan, werden sehr häufig sogenannte Bas d'estame drapés gestrickt; man nimmt dazu die feinste Wolle aus Berry, und schickt die Waare in Menge nach Paris, Rouen, Versailles und weiterhin.

Chartres und Jauville in Bauce liefern dieselben Sorten, und führen sie nicht allein nach verschiedenen Gegenden von Europa, sondern auch nach den Kolonieen in Amerika aus.

Die Manufaktur in Plessier-Rozainvilliers in der Picardie verfertigt besonders Estamestrümpfe, welche in sehr großer Menge in der Levante und in Amerika Absatz finden. Man schätzt die

Anzahl der verschiedenen Arbeiter, die sich mit dieser Manufaktur in der Picardie abgeben, auf mehr als 30,000. Die Strümpfe sind auch unter dem Namen Bas de Sayetterre, ein Distrikt in der Provinz, wo diese Arbeiten am lebhaftesten betrieben werden, bei der Handlung bekannt.

In Deutschland sind Hamburg, Lüneburg, Braunschweig, Magdeburg, Halle, Jena und daselbst die Fabrik von C. F. Heydenreich, Hanau, Offenbach, Bautzen, Görlitz, Tschoppau, Erlangen und Wunsiedel im bayreuthischen, wie auch verschiedene Oerter in Westphalen, ihrer guten wollenen Strümpfe wegen, im Rufe. So auch Herborn im Dillenburgischen, das jährlich gegen 10,000 Dutzend wollener Strümpfe liefert und diese meistentheils in Westphalen absetzt. Das Duzzend von den Mannsstrümpfen kostet 9 fl. im dasigen Gelde, die Frauensstrümpfe nur 6 fl.

Erlangen liefert gute gewürkte wollene Strümpfe, und zwar in noch größerer Menge, als der vorgedachte Ort, und setzt davon ausserordentlich viel auf den deutschen Messen und Märkten ab. Ein gleiches thun Schwabach im Onolzbachischen, und Wunsiedel im bayreuthischen.

In den österreichischen Staaten sind durch diese Manufaktur und den damit verknüpften Handel vorzüglich im Rufe: Dux in Böhmen und Zoneggen im Mülviertel, nebst noch einigen andern Orten. Zu Weixelburg und Neumarktel in Krain verfertigt man in großer Menge wollene gewalkte Strümpfe, und bringt sie unter dem Namen Socken zu Markte.

Dänemark hat seine jütländischen, isländischen eindräthigen, und ferroischen Strümpfe, womit es einen ansehnlichen Handel nach fremden Ländern treibt.

In Italien macht man zu Padua, Fabriano u. s. w. gute Sorten wollener Strümpfe.

Von baumwollenen Strümpfen liefern Deutschland, Frankreich und England das meiste zum Handel. Unter Deutschlands Städten sind Erfurt, Langensalze, Chemnitz, und noch einige Oerter im Erzgebirge und Thüringen, sowie auch Salzburg durch die Menge und Güte ihrer baumwollenen Strümpfe im Rufe. Sie setzen hievon in allen Gegenden der Welt ab.

Hameln und noch einige andere Oerter an der Weser, schicken sehr feine drei-, vier- bis fünfdräthige baumwollene Strümpfe zum Handel, welche die allerbesten unter den ausländischen, sogar die neapolitanischen, an innerer Güte, schönem Ansehen und an Dauerhaftigkeit übertreffen. Man hat es hier durch Prämien so weit gebracht, daß aus einem einzigen Pfund Baumwolle gegen 160 Stücke Garn, durch Hülfe wohleingerichteter Maschinen, gesponnen werden. Die feinen Strümpfe von Hameln gehen häufig auswärts, zum Theil an große fremde Höfe u. s. w. Chemnitz und mehrere Orte im sächsischen Erzgebirge schicken eine ausserordentliche Menge feiner, mittlerer und ordinairer baumwollenen Strümpfe zu Markte. Sie finden allenthalben in Deutschland, und auch in den angrenzenden Ländern Abnehmer. Das Fach hat sich so erweitert, daß nun ein vollständiges Sortiment gewürkter und gestrickter Strumpfwaaren aus 100 und etlichen 40 Sorten besteht. Auch Plauen, die Sechsstädte in der Lausitz, und mehrere Gegenden in Sachsen, stehen in diesem Fache hervor; im bayreuthischen Erlangen und Wunsiedel; in der Schweiz Glaris, Herisau u. s. w.

In Frankreich zeigen darin die vorzüglichste Thätigkeit: Troyes in Champagne, welche Stadt eine ungeheure Menge dieser Waare jährlich nach Paris und in alle Städte des Reichs schickt; Bar-le-Duc liefert viele dreidräthige baumwollene Strümpfe zum Handel, sowie auch Arcis-sur-Aube. Bar-sur-Seine liefert vortreffliche dauerhafte Strümpfe, sowohl ordinairer als mittlerer und feiner Art, von welchen die erstern gewöhnlich 18, die andern 24, und die letztern 36 Livres das Dutzend verkauft werden.

Auch Besancon in Franche-Comte, Orleans, Nimes u. a. m., liefern in großer Menge diesen Artikel. Die er-

stere Stadt schickt insonderheit dreidrähtige Sorten, von welchen das Paar, nach Verhältniß der Feine, 3 1/2 bis 9 Livres gilt, theils nach Paris, theils nach den Städten und Departements von Frankreich, und theils auch nach Italien, den französischen Inseln ꝛc.

In Italien werden die besten Sorten baumwollener Strümpfe um Gallipoli im Neapolitanischen, sowie auch zu Perugia verfertigt.

Zwirnene Strümpfe liefern in Deutschland vorzüglich Westphalen, Böhmen, Mähren, Sachsen und das Salzburgische; in Frankreich Angers; in Italien Bologna u. s. w.

Lederne Strümpfe, die so gut wie seidene aussehen, und eben so leicht gewaschen werden können, verfertigte man ehedem zu Beziers in Languedok.

Strusi, s. Seide.

Stücke, grobes Geschütz, Artilleriestücke, fr. pièce d'artillerie, un canon, bringt man meistens nur in den Seestädten zum Handel. Man hat sie von Eisen, Metall, (Stückgut), Stein, ja sogar von Leder; doch sind die von den beiden erstern Arten vorzüglich die sogenannten metallenen, die gewöhnlichsten. Man unterscheidet die Stücke in ganze, doppelte und halbe Kartaunen, 36- 28- 26- 24- 16- 12- 8- 4- u. 3pfünder ꝛc., in doppelte, ganze und halbe Feldschlangen, Falkonette u. Feldstücke, Schuwalows, Mörser, Haubitzen, Koronaden, Steinstücke, Coehörner u. s. w. Die Haubitzen und Steinstücke sind kurz von Lauf, aber mit einer großen und weiten Mündung. Die Kanonen schiessen die Kugeln beinahe in gerader Linie fort: die Mörser hingegen werfen den Körper so, daß seine Richtung mit der Horizontallinie einen Winkel macht.

In der Sprache der Kunst heißt die innere Höhlung des Geschützes die Seele, der vordere Theil die Zirkelmündung, der Hintertheil, worin das Pulver zu liegen kommt, die Kammer; der Durchmesser der Mündung, Kaliber; der Durchmesser der Kugel, wird Kugel-Kaliber genannt; und endlich der Unterschied zwischen den beiden Kreisen, Spielraum. Jede Kanone hat 3 Hauptstheile von aussen. Der hinterste heißt Bodenstück, der mittlere Zapfenfeld, der vorderste Mundstück. Jeder von diesen Theilen wird an seinem Anfange und Ende mit Gliedern aus der Baukunst verziert, und diese Zierrathen heißen Friese. Am Zapfenfelde sind zu bemerken: die Schildzapfen, mit welchen das Stück auf den Lavetten aufliegt und die Delphinen, oder Handhaben. Die drei Zierrathen an den Kanonen heißen Bänder. Das hinterste ist das Kammerband, das mittlere nennt man Mittelband, und das vordere Halsband. Die eisernen Stücke werden theils gegossen, theils geschmiedet. Die metallenen werden aus der sogenannten Kanonenspeise, einer Mischung von Kupfer, Messing, Zinn und Zink verfertigt. Die eisernen kamen immer am häufigsten aus Schweden und Norwegen. Letzteres Land hat große Eisenwerke und Gießereien zu Laurwig, Moß u. s. w. Die Waare geht in großer Menge nach den Niederlanden, nach unsern deutschen Seestädten und anderwärts hin. Man handelt die größern Stücke nach Schiffpfunden die kleinern Kanonen Stückweise. Die Holländer ziehen ihre eisernen Stücke, womit sie einen wichtigen Zwischenhandel in alle Gegenden der Welt treiben, theils aus Schweden und Norwegen, theils von Lüttich. Die schwedischen sind schon im Lande probirt, und führen das Zeichen der Probe vorn an der Mündung. Dies besteht aus 3 Kronen und einem Anker darunter. Die Lüttichschen kommen unprobirt aus den Gießereien. Die schwedischen Stücke haben die gute Eigenschaft, daß die Masse weich ist, die Lüttichschen hingegen sind von sprödem Metall. Man hält die für die besten, welche von recht feinkörnigtem Eisen sind. Die schwedischen Stücke werden theils von Norkiöping, theils von Stockholm verschifft. Die letztern hält man für die besten. Sie führen das Zeichen B U.

Man sondirt sie beim Probiren, ob etwa inwendig Vertiefungen, Kammern oder Löcher, in der Seele oder in dem Rohr des Stücks sind, welche gemeiniglich durch blasiges Eisen entstehen. Dazu gebraucht man ein besonderes Instrument mit 3 Haken, die sich elastisch zu-

sammenbiegen und wieder von einander geben. Mit diesem an einem hölzernen Stiel befestigten Sucher fährt der Probirer in die Seele des Stücks, und fängt von der Pulverkammer an bis zur Mündung herauszugehen, indem er das Instrument während dem Hervorziehen immerfort langsam umdreht. Wo sich nun Vertiefungen finden, da springen die Haken sogleich ein, und geben sich zu erkennen.

Die metallenen erhält die Handlung aus Schweden, Norwegen und Holland. Fast jeder etwas ansehnliche Staat in Europa hat seine eigene Gießereien und Anstalten, wo diese Sachen verfertigt werden. Die Franzosen, vorzüglich die Lothringer, sind in der Gießkunst Meister. Frankreich hat seine stärksten Giessereien zu St. Dizier in Champagne, Metz und St. Michel in Lothringen, Bourbon-Lancy in Bourgogne u. s. w.; indessen ist die Ausfuhr der verfertigten Waare nicht erlaubt. England hat vortreffliche Werke und Anstalten dieser Art zu Woolwich, Carron, Lewes, Portsmouth, Birmingham, Rotherham, und anderwärts. Bei uns sind Aachen, Lüttich, Köln am Rhein, und einige andere Städte theils durch ihre Gießereien selbst, theils durch ihren Handel mit den daraus entstehenden Artikeln, vorzüglich im Rufe. Mit kleinen Stücken und Mörsern, die zur Zierrath dienen, versieht Nürnberg fast ganz Europa. Mit Böllern, einer Art kleiner eisernen Mörser, treibt Eckelsheim in der Grafschaft Falkenstein einen ziemlichen Handel nach verschiedenen Gegenden.

Stühle, fr. les chaises, sind von Nußbaum-, Zuckerkisten-, Eichen-, Mahogany- und anderm Holze in allerlei Form geschnitten, ausgepolstert, und mit Sammet, Plüsch, Tuch, Zeug, Leinwand, gewürkten oder genäheten seidenen, reichen, wollenen, baumwollenen Zeugen, vergoldetem Leder, Korduan, Juchten, geflochtenem Pferdehaar u. s. w., überzogen. Man hat einfache, Lehn- oder Krüppelstühle, Kanapees, Sophas, Ottomanen, Duchesses, Ruhebänke, Großvaterstühle u. s. w., so wie Stühle nach französischem, englischem und anderm Geschmack.

Stuhlkraut, s. Hauhechel.

Stuhlmatt, ein flächsenes Gewebe mit farbigen Würfeln von Baumwolle, aus der Gegend von Elberfeld. Es wird zu Stühlüberzügen, Gardinen ꝛc., gebraucht.

Stundenkraut, s. Hirschklee.

Sturzbleche, heißt eine Gattung sehr starker Eisenbleche, von welchem 8 bis 16 Stücke auf den halben Centner gehen.

Styffel, holl., der Amidon, oder die gebackene Stärke.

Styrax, s. Storax.

Suber, s. Kork.

Suber montanum, s. Bergkork.

Sublimat, s. Queckſilber.

Sucar Mambu, s. Bambu.

Succade, nennt man im Handel den feuchten, in Syrup eingemachten Citronat, der besonders von Mallaga, so wie auch aus Italien zu Markte gebracht wird.

Succinum, s. Agtstein.

Succisa, s. Teufelsabbiß.

Succotrin-Aloe, führt den Namen von Soccatra, einer Insel zum Lande Hadramautt in Arabien gehörig. Sie dient zum Gelbfärben, und wird für die beste unter den Aloesorten gehalten; s. Aloe.

Succotrina, s. Aloes.

Succus Acaciae, s. Acacien.

Succus viridis, s. Saftgrün.

Suffimentum, s. Räucherwerk.

Suicent, s. Virginischen Tabak.

Suissé, eine weisse Sorte von der dritten Klasse der Bungunderweine.

Sukkerdon, heißen baumwollene ostindische Zeuge, welche die dänisch-asiatische Gesellschaft zum Verkauf bringt. Einige hierunter sind 1 3/8 bis 1 7/16 Ellen breit, und 25 bis 26 Ellen lang; andere sind 1 3/8 b 1 5/16 Ellen breit, und 27 bis 28 Ellen lang; eine dritte Sorte hält 6/4 Ellen in der Breite, und 27 bis 28 Ell. in der Länge.

Sulphur, s. Schwefel.

Sulphur Lycopodii, s. Bärlapp.

Sultandatteln, die vorzüglichste Sorte der Datteln aus der Levante.

Sultanmandeln, eine der größten u. besten Sorten Mandeln, die aus Spanien zum Handel gebracht werden.

Sumach, Schmack, (Rhus coriaria, Sumach), franz. le sumac ou vinaigrier, ein Gerbe- und Färbekraut, welches uns die Insel Cypern, Sizilien, Portugal und Spanien zum Handel liefern. Es kommt von einem strauchartigen Gewächse, wird nebst den Stengeln, Blättern und Beeren klein gemacht, und in kurzen dicken Säcken theils aus Sizilien über Livorno und Marseille, theils aus Portugal von Lissabon, Porto und Faro, oder aus Spanien von Mallaga zum Handel gebracht. Der Sumach trägt lange und zackigte Blätter, kleine rosenförmige Blumen, die aus großen weissen Büscheln bestehen; seine Frucht ist eine runde Schaale, in welcher nur ein einziger Kern sitzt, der eine kugelförmige, platte und rauhe Gestalt hat. Der beste Schmack ist der, welcher frisch, wohl trocken, und grün von Farbe aussieht. Hingegen der weisse, braune oder graue taugt nicht. Der Strauch wächst auch hie und da in Italien, Frankreich, besonders in Niederprovence, im Pais des-Vosges ꝛc.; aber diese Sorte wird als Kaufmannswaare nicht geschätzt. Den aus Sizilien sucht man im Handel am stärksten; dieser ist auch gewöhnlich 20 Procent theurer, als der oportische. Der sicilianische wird von Melitello ausgeführt. Man handelt ihn nach Cantar zu 120 Rottoli. Er ist schon klein gemacht. Palermo führt auch davon große Parthieen aus. Der von Oporto ersetzt das durch die Menge, und den niedrigen Preis, was ihm an der Güte, in Vergleich mit jenem, abgeht. Er wird sehr häufig in alle Gegenden von Europa verfahren. Seine Kultur ist sehr einfach. Die Landleute thun dabei nichts, als daß sie die Erde um die Sträucher herum etwas auflockern, und das Unkraut mit der Harcke wegbringen. Nach einigen Jahren kann das Laub schon gesammelt werden. Man bedient sich zum Kappen der Zweige einer gewöhnlichen Sichel, und läßt das Abgeschnittene 5 bis 6 Tage der Sonne ausgesetzt; wenn nun die Blätter hinlänglich getrocknet sind, so schlägt man sie mit Dreschflegeln davon ab. Die so abgeschlagenen Blätter zermalmt man hernach unter dem Mühlsteine zu einem gröblichen Pulver, und beingt die Waare so zum Handel. Zu Faro handelt man diesen Artikel bei 100 Pfund, zu 1700 bis 2000 Rees. Zu Livorno bei 100 Pf. zu so und so vielen Lire. Zu Amsterdam bei 100 Pfund, zu so und so vielen Schilling flämisch. Man gibt darauf 4 Proc. Tara. Hamburg handelt den Schmack bei 100 Pfund mit 8 2/3 Proc. Rabatt in Kurant.

In Hannover und in manchen andern deutschen Orten sind große Sumachplantagen angelegt.

Der Schmack wird allenthalben, besonders in den Manufakturörtern, in großer Menge von Färbern, Gerbern, Korduanbereitern ꝛc., verbraucht. Auch in der Medizin findet er, wegen seiner anhaltenden und zusammenziehenden Kräfte, Anwendung.

Sunmoers Rotskiaer, eine Art Rothschärs, die Bergen und Drontheim zum Handel liefern.

Super royal, s. Jesus und Papier.

Suratsche Atlasse, s. Contenis.

Suratsche Taffete, s. Alabjas.

Süßholz, s. Lackritzen.

Swansdown, ein wollenes Westenzeug aus den englischen Manufakturen von Yorkshire, 20 bis 30 Yards lang und 28 Zoll breit, gestreift, gewürfelt, gemustert, auch wohl von Wolle und Baumwoll.

Sycomorus, s. Feigenbaum.

Sylvester-Cochenille, s. Cochenille.

Symphitum, s. Beinwell.

Symphitum medium, s. Güldenpinsel.

Symphitum minus, s. Brunellenkraut.

Syringia, s. Lilac.

Syringites, s. Steinbruch.

Syrische Weine. Die besten Weine aus Syrien wachsen in der Berggegend Kesravan, und auf dem Libanon. Der ausgepreßte Traubensaft wird gewöhnlich eingekocht, nur nicht bei den besten von allen Syrischen Weinen, dem Vino d'oro oder Goldwein. Der weisse Jerusalems-Wein ist ausserordentlich stark. Der rothe Li-

banonſche Wein findet ſeines Wohlgeſchmacks wegen viele Liebhaber, darf aber ohne ausdrückliche Erlaubniß des Zollamtes nicht ausgeführt werden. Der Cantar von 100 Pfund koſtete im Jahr 1792 nur 40 Piaſter.

Syrup, (Syrupus), fr. le sirop, iſt der bei der Verfertigung des Hut- und Candiszuckers abtröpflende Zuckerſaft, welcher nicht gerinnen will. Man bringt davon drei Hauptſorten zum Handel. Eine erhält den Syrup, welcher aus dem Zuckerrohr ſelbſt ausgepreßt, und hernach zur Honigdicke eingeſotten wird. Die zweite beſteht aus dem flüßigen, fetten und ſchmierigen Theil, der beim Raffiniren zurück bleibt, und ſich durchs Kochen zu keiner größern Feſtigkeit bringen läßt. Der feinſte und beſte Syrup iſt derjenige, welcher beim Decken oder Waſchen der Zuckerhüte aus den Zuckerformen abfließt, und geſammelt wird. Er heißt Deckſyrup, und beſteht beinahe aus geſchmolzenem Zucker. Er iſt viel ſubſtanziöſer, als die andern Sorten. Der, welchen man aus dem Schaume durch eine verhältnißmäßige Doſis von Kalkwaſſer und abermaliges Sieden zieht, iſt magerer und ſchlechter, als die andern. Aller gewöhnliche Zuckerſyrup beſteht aus ſolchen Sorten, wovon man in den Raffinerien durchs weitere Kochen keinen ſonderlichen Nutzen mehr herauszubringen weiß; indeſſen liefert doch manches Land oder mancher Ort dickern und beſſern Syrup, als andere, weil man hie oder da es mit dem Auskochen nicht ſo genau nimmt. Der Hamburger und Breslauer Syrup wird aus dieſem Grunde in gewiſſen Gegenden Oberdeutſchlands am ſtärkſten geſucht. Der franzöſiſche iſt zwar dünner, als jene beiden, geht aber doch in großer Menge in alle Gegenden von Europa, beſonders in die deutſchen Seeſtädte, ja ſelbſt in die Länder, wo der raffinirte Zucker ein Monopol wurde, beſonders weil dieſe Waare wohlfeiler, und immer im Ueberfluß zu haben iſt. Der von Orleans wird unter den franzöſiſchen Sorten für den dickſten gehalten.

Weiſſer Syrup iſt eine beſondere Gattung, welche bei Verfertigung des Kandiszuckers abfällt.

Mit den ordinairen Sorten Syrup wird zu Amſterdam, Bourdeaux, Nantes, Havre de Grace, Rochelle, Hamburg, Bremen, Kopenhagen u. ſ. w., ein ſehr beträchtlicher Handel nach allen Gegenden von Europa getrieben.

In Holland wird der braune inländiſche, ſowie der Hamburgiſche u. franzöſiſche Syrup bei 100 Pfund zu ſo und ſo viel Schill. flämiſch gehandelt; der weiſſe hingegen Pfundweiſe für ſo und ſo viel Denar eben dieſer Rechnungsmünze. Beide Sorten ſind in Fäſſern und Quarteelen, oder ganzen und halben Stücken. Der franzöſiſche Syrup gibt 10 Procent Tara.

Kopenhagen verhandelt ſowohl den braunen, als auch den weiſſen Syrup bei 100 Pfund. Die königliche Prämie bei der Ausfuhr, oder vielmehr die Reſaktie, beträgt 5 Rthlr. auf jede exportirte 5000 Pfund.

In Hamburg wird der franzöſiſche Syrup mit 10 proc. Tara und 1 Proc. Gutgewicht gehandelt.

In den Apotheken macht man auch noch vielerlei Sorten Syrupe, meiſtentheils aus allerhand Säften, abgezogenen Waſſern, und Honig oder Zucker, welche zuſammen kunſtmäßig eingekocht werden. Unter dieſen ſind die gewöhnlichſten: der Altheen-, Eichorien-, mit Rhabarber-, Zimmet-, Citron-, Engliſchſalz-, Bruſtbeeren-, Süßholzſaft-, Manna-, Myrthen-, Stoechas-, Tabak-, Wallwurzelſyrup u. dergl.

Mit noch andern Sorten treiben unterſchiedliche Oerter in Frankreich und Italien einen anſehnlichen Handel in viele einheimiſche und auswärtige Gegenden, z. B. Beziers, Montpellier, Paris, Bourdeaux und Avignon. Hierunter gehören inſonderheit der Sirop de Capillaire, oder Syrup von Frauenhaar, Sirop d'Orgeat, Sirop d'Alkermes, Sirop de violette etc. Sie ſind entweder in Gläſern oder ſogenannten Toupets von einer gewiſſen Doſis, die Dutzendweiſe gehandelt werden.

In Seefracht rechnet man 3 Barriques oder Orhoft Syrup auf die Seetonne.

Szezarder, s. Ungar. Weine. Szybykowa, s. Salz.

T.

Tabak, Tobak, (Tabacum, Herba sanctae crucis. Nicotiana), fr. le tabac, ein Kraut, das ursprünglich aus Amerika, besonders von Tabasco am neuspanischen Meerbusen nach Europa gekommen ist. Der Same davon wurde im Jahr 1559 von dem französischen Gesandten in Portugal Johann Nicot nach Paris geschickt, woher auch der Name Nicotiana entstanden ist. Von Frankreich aus hat sich der Gebrauch und die Pflanzung des Tabaks nach und nach auch in die übrigen europäischen Länder verbreitet. Die Tabakspflanze wächst zwar in allerlei Erdreich, doch gedeiht sie in einer Art besser als in der andern. Die Blätter, welche in schwerem Boden gebaut sind, fallen stark, und beissen auf der Zunge; diejenigen aber, welche in leichtem oder Sandgrunde gezogen werden, sind leichterer Art, nicht so scharf von Geschmack, aber auch kleiner von Gestalt. Der schicklichste Boden für dieses Produkt ist ein mittelmäßig fetter, wohl gedüngter, aber nicht schwerer oder salpeterhaltiger Boden. Der Tabakssame, welcher durchaus von recht guter Art gewählt werden muß, wird erst auf Beete gesäet, und davon hernach beim ersten Regenwetter auf ein Feld verpflanzt, welches gleich einem Hopfengarten in kleinen Hügeln zugerichtet ist. Nach einem Monat von der Verpflanzung an, werden die Stengel wohl einen Fuß hoch. Alsdann werden sie oben geköpft, unten aber abgeblattet, und mit aller Aufmerksamkeit die Woche zweimal von Würmern und Unkraut gereinigt. Etwa 6 Wochen hernach erreichen sie ihre vollkommene Höhe, und fangen an bräunlich zu werden. Alsdann sind sie reif, werden abgeschnitten, und in Haufen übereinander gelegt. Man läßt sie eine Nacht so liegen, daß sie schwitzen. Den folgenden Tag schafft man sie ins Tabakshaus, welches so eingerichtet ist, daß die Luft gut eindringen und durchstreichen kann, doch ohne den Regen einzulassen. Hier läßt man sie 4 bis 5 Wochen, um abzutrocknen. Zum Abnehmen wird feuchte Witterung erfordert, damit die getrockneten und dürren Blätter nicht in Staub zerfallen. Hernach legt man sie auf Stäbe, und damit sie noch 8 oder 14 Tage schwitzen können, deckt man sie recht frisch zu. Man macht endlich, nach Beschaffenheit der Blätter, unterschiedliche Sortimenter formirt daraus kleine Bündel, die man mit Stricken von eben diesen Blättern gedreht, umschnürt, und trocknet sie nochmals auf luftigen Böden, oder im Schatten. Der Tabakssame, wenn er auch wirklich der allerbeste wäre, artet nach 2 oder 3 Jahren aus, und muß durch frischen wieder ersetzt werden. Der beste Tabak wird bei uns aus virginischem und maryländischem Samen gezogen.

Aus den Tabaksstengeln oder dem Stamme läßt sich eine gute Art Potasche bereiten; auch kann man diese Stengel mit Vortheilen in den Salpeterpflanzungen anwenden. Amerika ist noch bis jetzt der Welttheil, wo diese Waare am häufigsten und von vorzüglicher Güte gebaut wird. Doch hat man im vorigen Jahrhundert sich auch hie und da in Europa stark darauf gelegt. Slavonien und Ungarn haben eine ausserordentliche Menge vortrefflicher Tabaksblätter aus Samen, den man aus Albanien geholt hat. Ungarn führt von diesem Produkte jährlich für mehr als eine Million Gulden aus. Es versieht damit nicht nur die übrigen Provinzen des österreichischen Hauses, sondern auch zum Theil das deutsche Reich, Sachsen, Holland und Italien. Der amerikanische Krieg, durch den die Verschiffung des virginischen und maryländischen Tabaks ungemein erschwert war, beförderte desto mehr die Ausfuhr des ungarischen Blättertabaks. Es gehen alle Jahr Millionen Pfunde über Triest und Fiume ins Ausland. Den stärksten Tabaksbau hat Ungarn bei Gyarmath und Palanka in der Grosshontergespannschaft, bei St. Gotthard und Janoschhaza, im eisenburger Komitate; in der letztern Gegend

besonders fällt der beste, der im Ganzen Kreise jenseits der Donau gebaut wird; ferner bei Debreczin in der Heweſcher Geſpannſchaft, im ehmaligen Temeswarer Bannate; bei Dioſſegg in der Biharer Geſpannſchaft, (dieſer wird inſonderheit zu Schnupftabak verarbeitet) und um Hapar und Jant in dem Tollner Komitate, wie auch um Klein-Manock und Izmeny. Der ungariſche Tabak iſt bräunlich von Farbe, oder ſchwarz, ſchön fett von Art, und hat einen guten Geruch. Zu Neuſatz wird der beſte Tabak in ganz Ungarn fabrizirt.

Der ſlavoniſche gleicht ziemlich dem türkiſchen, wie er denn auch aus Samen gezogen wird, der aus der Türkey geholt worden. Er wird am häufigſten u. beſten in der Poſcheganer-Geſpannſchaft gezeugt, und in auſſerordenlicher Menge nach den italieniſchen Häfen ausgeführt. Beide Sorten, ſowohl der ungariſche als auch der ſlavoniſche Blättertabak, finden auch auf der Landſeite guten Vertrieb, ſeitdem der Durchgang durch Böhmen, Mähren, das öſterreichiſche Schleſien u. ſ. w., größtentheils der Formalitäten überhoben iſt, denen er ſonſt unterlag.

Die Haupttabaksmärkte ſowohl von den ungariſchen als auch von den ſlavoniſchen Sorten fallen im Dezember. Zu dieſer Zeit werden die Preiſe dieſer Waare gemeiniglich fürs ganze Jahr feſtgeſetzt.

Der poboliſche Tabak iſt nicht ſo dunkelbraun von Farbe, wie jene Sorten, auch nicht ſo fett, und hat einen ſchlechten Geruch. Er geht beſonders nach Oeſterreich, und in die preuſſiſchen Fabriken. Er wird nun für Rechnung des Landesherrn verkauft. Der Artikel hat einen beſtimmten Preis; er gilt insgemein etwas mehr, als der ungariſche, aber nicht der größern Güte wegen, ſondern weil er leichter abgeſetzt und ausgeführt werden kann. Der Transport dieſer Waare geſchieht auf eine ſehr wohlfeile Art; meiſtentheils bedient man ſich dazu der Ochſen, die hernach da, wo der Tabak abgeſetzt wird, ebenfalls mit Vortheil verkauft werden. Auch ſogar die Wagen führt man nicht wieder zurück, ſondern verkauft ſie als Brennholz oft für ein paar Groſchen. Freilich ſind dieſe ſehr einfach und plump zuſammengeſetzt, und an keinem ein Loth Eiſen, doch ſind ſie zu der Abſicht, wozu ſie der Fuhrmann gebraucht, noch immer gut genug.

Der ukrainiſche Blättertabak gibt in der Güte, wenn er ordentlich und mit Fleiß gebrackt worden iſt, dem ungariſchen nicht ſonderlich viel nach. Man hat davon zweierlei Hauptſorten, nämlich Titun oder Rauchtabaksblätter, u. Rakun, der zu Schnupftabak dient. Die Titunſorte ſteht gemeiniglich etwas höher im Preiſe als die andere. Auſſerdem unterſcheidet man den ukrainiſchen Tabak auch noch in Saratoffſchen, Virginiſchen und Ameersvoorder. Die beiden letztern Sorten ſind aus virginiſchem u. holländiſchem Samen erzeugt. Man handelt ſie im Lande nach Pud; St. Petersburg führt davon das Meiſte aus. Der ruſſiſche Tabak geht beſonders nach Lübeck, Amſterdam, Kopenhagen, Schweden, Danzig u. ſ. w. Der Abſatz dieſes Artikels wird noch immer zunehmen, wenn die Regierung mit der Einrichtung fortfährt, die ſie ſeit einigen Jahren angefangen hat, nämlich wenn ſie ferner dafür ſorgt, daß den Pflanzern guter Same geliefert wird, und wenn ſie eine gewiſſe Prämie für die Ausfuhr bewilligt, auch in den Oertern, wo die Waare zu Markte gebracht, und verſchickt wird, auf gute Ordnung beim Bracken, Sortiren und Verpacken genau halten läßt. Die Inſtruction, welche hierüber vor einigen Jahren von der Regierung an das Komerzkollegium ergangen iſt, verdient auch anderwärts, wo man den Tabaksbau empor bringen will, nachgeahmt zu werden. Sie enthält durchaus die zweckmäßigſten Vorſchriften, die man über ſo etwas geben kann. Z. E.: 1) Daß tüchtige und erfahrene Leute zu Tabaksbrackern angeſtellt werden ſollen, die, wenn die Waare zu Markte gebracht wird, allen unreifen, angefaulten, oder ſonſt verdorbenen Tabak abſondern und ausmerzen ſollen, damit keine untaugliche und ſchlechte Waare mitunterlaufen, und der Landesart überhaupt einen

schlechten Ruf beim Ausländer zuziehen könne. 2) Das Kommerzkollegium soll dafür sorgen, daß taugliche Magazine angelegt werden, die so viel wie möglich sich nahe bei den Schiffsanfuhren befinden sollen, damit die Unkosten und Abgaben von dieser Waare nicht ohne Noth erhöhet werden. Doch versteht es sich von selbst, daß die Eigenthümer ein mäßiges Lagergeld dafür zu entrichten haben. 3) Die Bracker müssen darauf sehen, daß keine Betrügerei in Ansehung der Blätter, weder durchs Anfeuchten, noch Bestreuen mit Sand und Erde ꝛc., dabei geschehen sey. Sie sollen deswegen alle verdächtige Bündel auswerfen, und fleißig Acht haben, daß die Waare keine andere, als die ihr eigene und natürliche Fettigkeit und Feuchtigkeit an sich habe. 4) Sollen die Bündel Tabaksblätter nicht mit Schnüren, sondern mit zusammengedrehten Strikken aus Blättern gebunden, auch die Stengel allemal dicht am Bande abgeschnitten seyn. Alle vom Frost angegriffene Blätter, die ein geschickter Bracker leicht aufs bloße Ansehen zu unterscheiden weiß, sollen ebenfalls ausgeworfen, und für untauglich erklärt werden. 5) Es wird dem Eigenthümer nicht verwehrt, daß dieser die ausgeworfenen Blätter, unter dem Namen Ausschuß, verkaufen kann. Nur soll darauf genau gesehen werden, daß diese ausgemerzte Gattung nicht wieder mit der guten vermischt werde. 6) Da das feste Einpressen und Einpacken des Tabaks in die Fässer, die Waare am besten vor aller Fäulniß bewahrt, und sie während der Schifffahrt in eine vortheilhaftere Gährung bringt, die ihre Güte noch sehr verbessert; so wird dafür gesorgt, daß an den Magazinen Oerter eingerichtet werden, wo der gebrackte Tabak in die Fässer und Ballen eingelegt, und gehörig eingepreßt werden muß. Da setzt alsdann der Bracker seinen Namen und Zeichen auf die Colli. Sie muß für die Richtigkeit der Bracke einstehen. 7) Sollte nun aus fremden Ländern Klage einkommen, daß bei der Bracke, es sey nun beim Sortiren oder beim Packen, ein Versehen oder ein Betrug vorgegangen wäre, und es könnte mit Attestaten belegt werden, so soll das Kommerzkollegium die Klage untersuchen, und dem beleidigten Theile nach Vorschrift der Handlungsgesetze ohne Verzug Genugthuung schaffen, und allenfalls wider den schuldig befundenen Bracker nach aller Strenge verfahren.

Der Türkische Tabak, wozu auch der von Salonichi gerechnet wird, hat kleine grünlichte, braungelbe oder lichtgelbe Blätter, die ebenfalls Büschelweise zusammengebunden sind. Er wird meistens zu Rauchtabak angewandt, und geht stark nach Polen, Litthauen, Italien u. s. w. Er hat einen angenehmen Geruch und Geschmack; man muß aber schon daran gewöhnt seyn, sonst berauscht er.

Tabak ist ein Hauptprodukt in Bulgarien. Die beste Gattung ist von Yenidsche. Die Oka von diesem gilt von 12 Para bis auf einen Piaster schon an Ort und Stelle. Die darauf folgende ist die von Kirmula; diese gilt 8 bis 10 Para. Kirdschali ist geringer. Kizi Deli nennen die Türken einen sehr starken Tabak, welcher insonderheit nach Aegypten und Arabien geht. Dieser gilt in Bulgarien 6 bis 9 Para per Oka.

Am schwarzen Meere nennt man Maria-Basche den russischen Tabak, welcher in Rußland Kasak-tutun genannt wird: dieß ist die beste Sorte. Duzun-Sobac nennt man die schlechtere, und Rumeli-tutun, auch Petridsche-tutun, den großblätterigten Rauchtabak aus Rumelien. Dizi tutun ist eine geringere Sorte des rumelischen Tabaks. Aba-tutun gilt noch einmal so viel, als die erste der vorgenannten Sorten. Boktscha-tutun ist eine feine Sorte Rauchtabak aus eben dieser Gegend, die man in kleinen Ballen zu Markte bringt. Je kleiner und zarter die Blätter des türkischen Tabaks sind, desto höher schätzt man ihn.

Unter Frankreichs Provinzen bauen nur Elsaß und Flandern Tabak. Der Elsaßische wird in den Strasburger Fabriken, deren gegen 40 sind, theils zu Karotten verarbeitet, theils zu Pulver gemahlen, oder zu Rappé gestampft, und vorzüglich nach Schwa-

den und der Schweiz ausgeführt. Der Stoff, den man in den übrigen Tabaksfabriken dieses Staats gebraucht, wird aus Virginien, Maryland, Holland, der Pfalz, aus Polen, der russischen Ukraine und aus der Levante geholt.

Deutschland liefert jetzt Tabaksblätter in Menge zum Handel. Der Gegenden, wo sie von vorzüglicher Güte gebaut werden, sind mehrere. Der Nürnbergische Tabak ist gelb von Farbe, er hat schöne breite Blätter und geht in Menge nach Frankfurt, Hamburg, Bremen ꝛc. Der Hanauische und Hessische gibt jenem nichts nach; er wird häufig nach Sachsen, Bremen und Holland verfahren. Um Speyer wird jetzt vieler und guter Tabak gebauet. Der Centner gilt auf der Stelle 6 bis 8 fl. Die Waare geht zum Theil auf dem Rhein nach Kölln und Holland, zum Theil auch nach Frankreich und anderwärts hin. So auch die Blätter, die in der Pfalz gebaut werden. Pommern gibt hie und da gute Sorten Blätter, die nach unsern Seestädten gehen, da verarbeitet, und hernach zum Theil wieder zurückgeschickt werden. Ein gleiches ist der Fall mit dem Mecklenburgischen. Die Mark Brandenburg baut zwar auch, so wie Schlesien, Tabak; da indessen beide Länder bis noch vor einigen Jahren ihren Abnehmer nicht wählen durften, sondern die Blätter der Generaladministration für einen sehr schlechten Preis überlassen mußten, so läßt sich wohl denken, daß man da auf die Veredlung des Produktes wenig bedacht seyn konnte. In der Niederlausitz, besonders um Guben, Muskau, in der Oberlausitz bei Görlitz und Ullersdorf, im Pennebergischen, bei Stötteritz unweit Leipzig, bei Zweinauendorf, Pirna, Zwickau, Torgau, Düben, Wittenberg, Kemberg, Kölleda in Thüringen ꝛc., hat Sachsen schon ziemlichen Tabaksbau, welcher durch die zweckmäßigen Verordnungen der Regierung immer mehr emporzukommen scheint. Ein jeder von den inländischen Tabaksfabrikanten muß sich nun anheischig machen, auf alle fremde Sorten Blätter, die er einführt, einen verhältnißmäßigen Theil, z. E. wenigstens ein Viertel inländische Blätter zu verarbeiten. Nur Schade, daß diese Einrichtung die sächsischen Tabaksfabriken mehr erschwert, (die noch in Rücksicht auf die Lage dieses Landes allemal sehr wichtig sind), als daß sie zur Verbesserung des Produktes etwas beiträgt. Man traut auch der Geschicklichkeit des Tabaksfabrikanten und Saucemachers gar zu viel zu, wenn man denkt, daß er selbst aus alten vertrokneten, od. unreifen, unkräftigen oder schimmlichten Blättern feine Sorten Rauch- oder Schnupftabak werde bereiten können. Diese Gabe mag wohl nur wenigen Fabrikanten verliehen seyn. Die vom gewöhnlichen Schlage, welche man so zwingt, diese oder jene Quantität Landblätter abzunehmen, suchen nur das Brauchbare heraus, mischen es unter die ausländischen Blätter, und werfen das gar zu schlechte unter das Kehrigt. Den Schaden, welchen sie dadurch leiden, suchen sie durch andere Wege wieder gut zu machen. Und so wird zwar der Form nach die Verordnung befolgt, ob aber im wesentlichen der Zweck erreicht werde, daran läßt sich sehr zweifeln.

In Holland hat man sich in einigen Gegenden stark auf den Tabaksbau gelegt. Die vorzüglichsten Sorten sind der Ameersvoorder, welcher in der Provinz Utrecht gebaut wird; der Nieuwkerker; das sogenannte Bestgut, Sandgut, Erdgut, die man in Geldern zeugt u. s. w. Diese Sorten werden bei 100 Pfund mit 6 Procent Refaktie vom G. wicht, und 1 Procent vom Gelde, gehandelt.

Amerika liefert uns nachstehende Sorten Blätter zum Handel, und zwar von vorzüglicher Güte und in ausserordentlicher Menge:

Maryland hat seinen ganzen Flor diesem einzigen Produkte zu verdanken, dessen Anbau hier durch Schwarze Sklaven betrieben wird. Aber sowohl dieses Land, als auch Virginien, sind durch diesen Anbau schon so erschöpft, daß die Erndte von einem Jahre zum andern abnimmt. Der marylandische Tabak ist zwar nicht so stark und pikant als der virginische; doch wird er im Norden und Osten von Europa sehr geschätzt. Er kommt in Gebinden von 800 bis 1100 Pfund zu Handel. Man unter-

scheidet ihn in mancherlei Sorten, mehrentheils nach der Farbe der Blätter; z. E. in feinen gelben, welcher der theuerste ist; in sogenannten couleurten, rothen, reifen, weissen, weißbraunen u. braunen magern, welcher die geringste und wohlfeilste Sorte ist. Er geht eben dahin, wo der virginische Vertrieb findet.

Der Virginische Tabak wird besonders in den Gegenden um den New-York-Strom und Yamesriver am besten gezeugt. Der von Yamesriver wird wieder in best Yames-river und in inferior unterschieden. Dieser letztere steht 30 und mehr Procent niedriger im Preise. In Europa unterscheidet man ihn in feinste Sorte, oder Karottengattung, in minderfetten, und virginischen Rauchtabak, welches der geringste und wohlfeilste ist. Je dunkler die Blätter von Farbe, und je fetter sie sind, desto lieber hat man sie. Der virginische kommt in Fässern von 1000 bis 1500 Pfund zum Handel. Er wird in Holland mit 8 Procent Refaktie für die Stengel, und einem Procent Abzug am Gelde gehandelt. Man rechnet, daß aus Virginien und Maryland jährlich mehr als 150,000 Fässer Tabak ausgeführt werden. Bei weitem der größte Theil geht nach Großbrittannien, besonders in die schottländischen Häfen; davon werden aber fast 4 Fünftheile wieder nach Frankreich Holland, Belgien, nach Deutschland und Norden ausgeführt. In den letztern Jahren ist auch viel gerade aus Amerika nach Frankreich gegangen.

Die Engländer unterscheiden den nordamerikanischen Blättertabak in Thickjoint, Shostring, Thickset, Swetscented, Oronocko, James-river, Yorksriver, Rappahanack, Potowmack, Carolina, Stripleaf, Maryland-yellow, Maryland-brown ꝛc.

Havannablätter sind die Gattung, woraus der feine Kanaster, und die feinen Sorten des spanisch-Schnupftabaks verfertigt werden. Diese sind die theuersten unter allen bekannten Sorten des Blättertabaks. Er ist gelb von Farbe. Man bringt ihn in ledernen Soronen größtentheils über Kadix zu Markte. Aus Spanien verschifft man das meiste nach Amsterdam, Rotterdam und Genua.

Brasilientabak kommt in Soronen, nicht selten auch in Fässern oder Rollen zum Handel. Er wird zu Hamburg in sogenannten Legittimo, oder ächte Sorte, der über Portugal kommt, oder in Curassaosorte, welche die Holländer liefern, unterschieden. Der gute muß einen feinen und angenehmen Geruch, und eine gelbbraune Farbe haben. Diese Gattung geht noch stark in manche Gegenden von Oberdeutschland, nach Italien, der afrikanischen Küste ꝛc.

Maranhamtabak kommt jenem ziemlich gleich; er geht stark nach Frankreich, wo ihn die Pächter gebrauchen.

Portorikotabak ist ebenfalls schon gesponnen; man bringt solchen in Rollen von 10 bis 16 Pfund im Gewicht über Kopenhagen, Amsterdam ꝛc., zum Handel. Zu Amsterdam unterscheidet man ihn in prima, secunda, tertia und quarta Sorte, welche letztere die schlechteste ist, und nur etwa halb so viel, als die erstere, gilt.

Der feine Kanaster wird aus Havannablättern, der schlechtere aus andern nordamerikanischen Blättern verfertigt. Jener kommt meistens schon gesponnen über Kadix zum Handel. Der andere wird durch die Holländer von Surinam, Curassao, Maricaybo ꝛc., geholt, zum Theil auch in Europa fabrizirt. Die besten nennt man Varinaskanaster; diese werden durch die Buchstaben M, G, B, A und V unterschieden. Ausser jenen feinen Sorten hat der Holländer auch sogenannten Varinas van de Kust und nieuwe Soort, welche beide geringer sind. Alle führen daher den Namen Kanaster, weil man sie aus dem spanischen Amerika in Körben von gespaltenem Rohre (Canastra) zu bringen pflegt. Es sind gewöhnlich 5, 6 bis 7 Rollen im Korbe. Man gibt auf die Rolle 1 Pfund Tara, auf den Brasilientabak aber 6 Pfund für den Suron, und auf den in Fässern 10 Procent Tara.

Es gibt auch Kanaster von 9 Rollen. Auf Varinas in Packen gibt man 2 Pf. für die Rolle wegen der Blätter, 1 Pf. Tara und 2 Procent Gutgewicht. Auf

Varinas in losen Rollen, 7 Rollen im Kanaster, 1 Pfund auf den Kanaster für die Stiele, 2 Procent Gutgewicht und 1 Proc. Sconto.

Die Holländer und Hamburger, vorzüglich die erstern, sind die rechten Kanaster und Tabakshändler. Man findet in Holland Sorten Kanasters, die 10, 20, auch wohl mehr Gulden das Pfund verkauft werden. Ueberhaupt gibt es auch wenig Waaren, wobei der Geschmack der Käufer, die Kunst des Bereiters ꝛc., so viel thun könnte, als eben beim Tabak. Eine Kleinigkeit, ein blosser Handgriff, ein schlechtes Recept, und ein wenig Beurtheilungskraft haben vor Jahren in diesem Fache Reichthümer gebracht, und einen Bolongaro, Gebrüder Bernard, Scholten, Quandt u.a.m., zu wohlhabenden Leuten gemacht.

Der holländische schwarze Kistentabak, eine gepreßte Sorte in kurzen Rollen, geht stark nach Schweden, Polen u. s. w.

Der sogenannte Schneeberger Tabak wird zu Bockau oder Buckau verfertigt.

Alle Tabaksblätter erhalten in den landesherrlichen oder Privatfabriken, wo sie nachher verarbeitet werden, eine gewisse Zurichtung oder Beize. Eine jede von diesen Anstalten hat dazu ihre eigenen Recepte, woraus man ein grosses Geheimniß zu machen pflegt, und zwar oft aus mehr als einer Ursache; denn das Publikum würde sich sehr verwundern, wenn es manchmal wüßte, was für schlechte, zum Theil betrügliche, das Gewicht vermehrende, und der Gesundheit nachtheilige Dinge dazu dienen müssen. Die Hauptkunst des Fabrikanten besteht im Sortiren, im Mengen der verschiedenen Sorten, und im Anfeuchten

Den Tabak durch eine gute Vertheilung der Tabakssorten recht zu vermengen, ist die erste und vornehmste Wissenschaft eines so chen Mannes. Er muß z. E. verstehen, durch Zusatz eines Kanaster-Varinas und Havanna mit einem ordinairen licht- und braunblätterigten Tabak, und aus einem Theile Suitsent und Varinas und einem Zusatz gemeinen Tabaks, einen guten Tabak hervorzubringen.

Die Tabake, besonders unsere deutschen, gehörig zu verbessern, wird durchaus das Auslaugen, Sauciren und Abbrühen erfordert, wodurch man ihnen den unangenehmen und widerlichen Geruch und Geschmack benehmen kann. Ihn zähe zu machen, und damit er auf lange Zeit haltbar werde, müssen die Blätter eingesalzen werden u. s. w.

Beim Sortiren werden gewöhnlich die fetten Blätter zum Schnupftabak, die magern zu Rauchtabak bestimmt. Auch sortirt man die Waare nach den Farben. Man läßt sie hernach gelinde trocknen, um sie entweder auf dem Schneidezeuge zu Rauchtabak zu schneiden, oder in Rollen zu spinnen, in Karotten zu binden, oder sie zu Pulver zu mahlen, zu Kleyen zu stampfen ꝛc., woraus hernach allerhand Schnupftabak verfertigt wird u. s. w. Die zu Rauchtabak bestimmten Sorten werden auf dem Schneidezeuge geschnitten, die geschnittene Waare in ganzen oder halben Pfunden abgewogen, in Bley oder Papier eingeschlagen, mit dem Zeichen der Fabrik bemerkt, versiegelt und so zum Handel geliefert. Ein anderer Theil der Blätter, die zu Rauchtabak taugen, und zwar insgemein die geringern mit Ribben, welche mit dem sogenannten Geitz vermischt sind, werden gesponnen. Man hat dazu eigene Spinner, die sich dabei der Leder, bei einigen auch noch der Handeisen bedienen. Die Rollen sind mehr oder weniger lang und dick, je nachdem man es haben will. Was den Handel mit Schnupftabak betrifft, so findet man darüber das nöthige im Artikel Schnupftabak.

Beim Einkauf des gesponnenen und gewundenen Rauchtabaks, er mag nun in einzelnen Rollen oder in ganzen Paken seyn, hat man sich sehr vorzusehen. Gemeiniglich sind die äussern Blätter fein und gut, aber das Innere ist lauter elendes Zeug. Auf die Zeichen, welche auf den Bleyen und Papieren stehen, auf die Siegel u. dergl., kann man sich jetzt eben so wenig verlassen. Den besten Fabriken werden Form und Zeichen an hundert andern Orten nachgemacht.

Der Tabak wird auch in der Medizin, wegen seiner austrocknenden, zertheilen-

den und schlafbringenden Eigenschaften, gebraucht. Die abgestreiften Stengel oder Ribben, fr. Côtes, werden Sackweise besonders zum Handel gebracht. Es kommen davon viele tausend Säcke aus Frankreich nach Hamburg, Lübeck und Bremen. Hie u. da in Frankreich, besonders zu Dieppe, verbrennt man sie zu Asche, und verhandelt diese an die Leinwandbleichen in Holland und den Niederlanden.

Bei Befrachtungen rechnet man 20 Centner Ballen- oder Fußtabak für eine Seetonne, und loser oder einzelner Rollen Tabaks 150.

Tabakspfeifen, Tobakspfeifen, fr. la pipe, bekanntlich Werkzeuge von verschiedener Materie, insgemein von gebrannter Thonerde, welche zum Tabakrauchen sehr häufig gebraucht werden. Die gewöhnlichste Sorte, und zugleich die wohlfeilste machen die thönernen oder irdenen Pfeifen aus. Es gibt davon allerhand Sorten, nämlich kurze und lange, gerade und gekrümmte, groß- und kleinköpfige, glatte und gemusterte, unglassirte, weißglassirte, mit verschiedenen Farben glassirte u. s. w. Noch ist kein Land in Europa, wo man mehrere und schönere Pfeifen von Thon macht, als Holland. Und doch hat dieses nicht einmal das dazu erforderliche Material selbst, sondern muß es aus der Fremde herzuholen, besonders aus dem Lüttichschen von Andenne. Der Thon wird vorher abgetrocknet, und in Tonnen von 460 Pfund gepackt. Man zog diesen Artikel vormals aus Rouen, jetzt aber nicht mehr. Die holländischen Pfeifenfabriken haben zwar in neuerer Zeit abgenommen, doch sind ihrer noch gegen hundert zu Gouda in Betriebe. In jeder arbeiten 10, 15 bis 30 Menschen. In ihrem Gildehause hängt eine Tafel, wo alle die Zeichen auf Schildern abgemalt sind, die jeder Meister auf seine Pfeifen druckt, woran man die Fabrikstätte erkennen kann. Sobald eine solche Stätte eingeht, wird das Schild weggenommen. Der Preis der Waare ist so gering, daß von der kleinsten und schlechtesten Sorte das Dutzend nicht mehr als 8 Stüver kostet, und nach der Feine des Thons und der Größe der Pfeifen von 36 bis auf 40 Stüver steigt. Die Waare geht in erstaunlicher Menge in alle Gegenden der Welt, besonders in die Seestädte. Sie kommt in größeren und kleineren Kisten zum Handel. Von den letztern, welche man auch lieber hat, weil immer weniger zerbrochene darin sind, hält die Kiste langer Pfeifen 6 Groß, die Kiste kurzer hingegen 12 Groß, das Groß zu 12 Dutzend oder 144 Stück. Von den großen Kisten hält eine 24 Groß. Den Schaden durch die zerbrochenen muß der Käufer tragen; der Verkäufer thut deswegen nicht das mindeste gut. Die Rouenschen Pfeifen sind schlechter als die holländischen, nicht so gerade und gleich geformt. Man bringt sie in kleinen Kisten von 1 Groß zu Markte.

Man macht diese Pfeifen in Deutschland sehr häufig zu Kölln, Groß-Almerode, Hannöverisch-Münden, Uslar bei Göttingen, Grentzhausen, Frankfurt an der Oder, Halle, Muska, Görlitz, Grimma u. Königsbrück in Sachsen ꝛc. Die Fabrik der Herren Weymar Remy und Sohn zu Grenzhausen liefert sehr vorzügliche Waare, die der allerbesten und vollkommensten holländischen nichts nachgibt. Nur Schade, daß sie noch immer ihr Fabrikat unter holländischem Namen in die Welt schicken muß! Die Preise dieser Fabriken sind weit billiger, als sie die Tergower oder holländischen Fabriken stellen; die Verpackung geschieht viel sorgfältiger, und der Ort ist zur Versendung nach den Gegenden am Ober- und Niederrheine, an der Mosel u. s. w., ungemein vortheilhaft gelegen.

Die Neumannsche Fabrik zu Grimma verkauft ihre Sortiments, das Tausend Stück auf der Stelle oder franko Leipzig, nach folgendem Preiscourant: 1) Bestes oder Kaufmannsgut: Sächsische Herrenpfeifen, holländischer Façon, 48 Z. lang, 25 Thlr; Königspfeifen, holl. F.; Nro. 1., 42 Z. lang, 17 Thlr. 12 Gr.; Extra lange mit sehr großen Köpfen, holl. F., No. 2., 36 Z. lang, 13 Thlr. 8 Gr.; dergl. mit Mittelköpfen, holl. F., No. 3., 3½ 1/2 Zoll lang, 10 Thlr. 20 Gr.; dergl. mit sehr kleinen Köpfen, holl. F., No. 4., 37 Z.

lang, 13 Thlr. 8 Gr. Gamin- oder mittellange Großköpf, holl. F., Nro. 5., 31 Zoll lang, 10 Thlr. 10 Gr.; dergl. Mittelköpfe, holl. F., Nro. 6., 30 Zoll lang, 10 Thlr. Extraordinair lange Mittelköpfe, holl. F., N. 7., 28 1/2 Z. lang, 8 Thlr. 18 Gr. Marockopfeifen, mit ungewöhnlich großen Köpfen, englische Façon, No. 8., 29 Z. lang, 15 T.; dergl. mit Mittelköpfe, engl. F., No. 8. a., 28 1/2 Zoll lang, 11 Thlr. 16 Gr.; dergl. mit Mittelköpfen und ordinaire Länge, engl. F., No. 8. b., 24 Z. lang, 10 Rthlr. Stiefelpfeifen: Großköpfe, engl. F., Nr. 9., 28 1/2 Z. lang, 13 T. 8 Gr.; dergl. Mittelköpfe, engl. F., No. 10., 28 1/2 Z. lang, 11 T. 16 Gr.; dergl. Mittelköpfe ordinairer Länge, engl. F., No. 10. a., 24 Z. lang, 10 T.; dergl. Kleinköpfe ord. Länge, engl. F., Nro. 11., 24 Zoll lang, 10 Rthlr. Von ordinairer Länge: Feine Löwenpfeifen, Mittelköpfe, und sehr schwachen Schenkel, holl. F., No. 12., 24 Z. lang, 10 T., dergl. mit ungewöhnlich großen Köpfen, holl. F., No. 12. a., 24 Z. lang, 8 Thlr. 8 Gr.; dergl. mit gewöhnlich großen Köpfen, holl. F., No. 13., 24 Z. lang, 7 Thlr. 12 Gr.; dergl. mit Mittelköpfen, litt. a. bis litt. g., holl. F. No. 14., 24 Z. lang, 7 Thlr. 2 Gr.; dergl. mit kleinen Köpfen, holl. F., No. 15., 24 Z. lang, 6 Thlr. 16 Gr.; dergleichen sächsische Mittelköpfe, deutsche Façon, No. 15. a., 24 Z. lang, 6 Thlr. 16 Gr. (diese Sorte unter 500 Stück, jedes Hundert 18 Gr.). Halblange oder Billardpfeifen deutsche F., Nro. 16., 16 Z. lang, 5 Thlr. Holländische Dreierpfeifchen, holl. F., No. 17., 10 Z. lang, 4 Thlr. 4 Gr. Stücken in Stiefelrour, ungewöhnlich große Köpfe, engl. F., N. 18., 6 Z. lang, 5 Thlr.; dergl. mit großen Köpfen, holl. F., Nro. 19., 5 Z. lang, 4 Thlr. 4 Gr. Bruch von langen Pfeifen diverse, holl. F., No. 20., 2 Thlr. 2 Gr. Kurze gemeine allerlei Arten, deutsch. F., No. 21., 2 Thlr. 2) Mittelguth, verhältnißmäßig im Preise, als ordinairlange Mittelköpfe, z. E. 1000 Stück 5 Thaler. 3) Ausschuß, weiß und völlig brauchbar, von 3 Thlr. 8 Gr. bis 4 Thlr. Beide letztere Sorten sind nur allein Messenszeit in Leipzig. Für die Kisten wird der Betrag angesetzt, und die Versendungen sind mit Accisfreischeinen begleitet.

Auch die köllnischen und Frankfurter kommen der holländischen Waare nahe. Auf diese folgen die von Muska in der Lausitz. Von den Großalmeroder Pfeifen geht jährlich eine große Menge nach Holland, wo sie mit Terpentinöl angestrichen, noch einmal gebrannt, und nach Deutschland für einen noch einmal so hohen Preis wieder zurück geschickt werden.

Die Fabrik zu Frankfurt a. d. Oder hat ihre Niederlagen in Berlin, Stettin, Königsberg, Elbing, Magdeburg ꝛc.

Die Holländer brennen auch die alten und gebrauchten Pfeifen wieder weiß; aber diese verlieren dann ihren Firniß, und kleben hernach an den Lippen.

Tabakspfeifenköpfe verfertigt man in verschiedenen Gegenden aus Meerschaum, aus verschiedenen Holzarten und aus einer Thonerde.

Mit Tabakpfeifen-Köpfen aus Meerschaum treiben die Türken, Wallachen und polnischen Juden einen ansehnlichen Handel nach Breslau, Wien, Leipzig, Nürnberg u. s. w. Es werden jährlich Millionen Stück zum Handel gebracht. Man macht sie in der Türkei und Wallachey aus einer gewissen Gattung Siegel- oder Thonerde, bildet sie in verschiedene Formen, und verhandelt die Waare Hundert- und Tausendweise in großen Kisten und Fässern, die mit Baumwolle ausgefüttert sind. Ein Theil von diesen Pfeifenköpfen wird roh verbraucht, ein anderer in Wachs gesotten, mit Steinen und unächtem Schmelz geziert ꝛc. Es gibt glatte, gemusterte, solche, worauf allerhand Zierrathen, Bilder, Wappen, Kriegsarmaturen u. dergl., künstlich eingeschnitten sind, mit Metall, Silber ꝛc., beschlagen u. s. w. In Deutschland werden zu Lemgo in der Grafschaft Lippe, sowie auch zu Zelle, Nürnberg, Schmalkalden und Ruhla dergleichen Pfeifenköpfe häufig gemacht.

Die ächten oder eigentlichen türkischen Köpfe sind kleine braunrothe irdene Köpfe, die in Konstantinopel in vielen kleinen Fabriken in ungeheurer Menge geformt und ge-

brannt werden. Von den gewöhnlichen kostet das Stück nur 1 bis 2 Para, in Leipzig aber 3 bis 4 Ggr. Bemalte und vergoldete kosten viel mehr, oft 2 bis 4 Piaster das Stück.

Bemerkenswerth und nützlich ist die Entdeckung, daß wenn man einen unächten meerschaumenen Pfeifenkopf mit einer Silbermünze streicht, ein bleistiftähnlicher Streifen zum Vorschein kommt. Ein ächter Kopf aber nimmt von dem Silberstücke keinen Streifen an, vermuthlich weil er von Natur ein eigenes fettes Wesen besitzt, das man dem künstlichen Meerschaum (aus Gyps u. drgl.) noch nicht hat geben können.

Von hölzernen Pfeifenköpfen liefern die beiden eben erst genannten Städte, wie auch Ulm, Göttingen, Eisenach, Gotha, Merseburg, Berchtoldsgaden, Nürnberg ꝛc., eine ausserordentliche Menge. Es gibt ihrer von hunderterlei Form, bald aus natürlichem schöngemaserten Holze, bald aus gebeiztem, lackirtem u. s. w. Die Nürnberger Handelsleute schicken diesen Artikel in alle Gegenden der Welt. Man handelt ihn Dutzendweise.

Tabagie, s. Glas.

Tabin, Tabinet, fr. Tabis, nannte man vor Zeiten alle Moirartige Zeuge. Heutiges Tages nennt man Tabin, einen glatten, dünnen, Moir- od. Gresdetoursartigen starken Taffet, der auf einer kupfernen Walze wie die Moire gewässert worden ist, und auch, wie diese, doppelt zusammengelegt wird. Er ist 11/24, 1/2, 5/8 Stab, auch wohl darüber breit. Die erstere Sorte soll, nach den Fabrikreglements, 24, die halbstäbige 26, und die von 5/8, 36 Aufzuglängen zu 80 Fäden haben. Die Kette muß durchaus von gesponnener und gedrehter Organsinseide, die Trame aber von dublirter gekochter Seide seyn. Die dreidrähtigen ächten Tabine führen, zum Unterscheidungszeichen von andern, bunte Leistenbänder. Das Zeug wird jetzt am stärksten zum Füttern unter Kleider, zu Vorhängen u. drgl., gebraucht. Auch Venedig liefert diese Waare häufig zum Handel, und zwar insonderheit seidene Tabine, broschirte mit Gold, dergleichen mit geschlagenem Golde, dergleichen mit frisirtem Golde erhaben gearbeitet u. s. w. Die letztern Sorten werden in Menge nach der Levante, vornehmlich nach Smyrna und Konstantinopel geschickt. Englischer Tabin ist ein Kammlott von Seide und Kameelhaar. Die Stücke halten 66 Yards in der Länge.

Tabinaria, s. Leinkraut.

Tabouret, feine Art wollenen Floretts, an dem zwar die Grundkette und der Einschuß von einerlei Farbe, aber die Figurkette streifig oder vielfarbig geschoren ist. Man erhält dieses Zeug aus England und Sachsen, wie auch von Berlin. Die letzteren sind 5/8 oder 3/4 der Berliner Elle breit, und so wie die Floretts in ganzen Stücken von 50 oder halben von 25 Ellen. Die englische Waare ist 3 1/2 Viertel breit, nach Hamburger Elle, und in Stück von 30 Yards.

Tacamahaca, ein hartes, durchsichtiges und wohlriechendes Baumharz, bunt oder gesprenkelt von Farbe, und zwar theils röthlich, theils gelbbraun, welches in Neuspanien, wie auch auf der Insel Madagaskar, an der Küste von Afrika, gesammelt, und von daher zum Handel gebracht wird. Es kommt dasselbe von einem Baume, der Schwammholzbaum (Fagara octandra foliolis tomentosis L., oder Elaphrium) genannt wird. Das Holz davon taugt sehr gut zum Schiffsbau, ist röthlich von Farbe, und ungemein dauerhaft. Die Material- und Droguereihändler zu Marseille unterscheiden dreierlei Sorten dieses Artikels, nämlich: Tacamahaca en coque oder Tacamahaca sublimé, welches in Tropfen von selbst aus dem Teckbaume geronnen ist. Die Indianer sammeln diese Sorte in kleine, mitten voneinander geschnittene Kürbisflaschen, und bedecken diese mit einer Art Palmenblättern. Sie muß, wenn sie die gehörige Güte hat, wohl trocken, fein durchsichtig, röthlich von Farbe, von bitterm Geschmack und starkem fast lavendelähnlichen Geruch seyn. Tacamahaca in Masse od. Tropfen, ist die, welche durch Einschnitte herausgeflossen und gesammelt worden ist. Jene wird in Kuchen, diese

aber in Thränen, Körnern und Tropfen zum Handel gebracht. Anderwärts, z. E. in Holland, unterscheidet man diese Waare nur in: Tropfen-Tacamahaca und Tacamahaca in Sorten. Beide werden, wegen ihrer zertheilenden und erwärmenden Kräfte, in der Medizin gebraucht.

Tache, ist der Name einer der vorzüglichsten Sorten unter den Burgunderweinen. Sie fällt in der Nachbarschaft von Nuits, und wird stark gesucht.

Tackenkraut, s. Leinkraut.

Täschelkraut, Hirtentasche, Säckelkraut, (Bursa pastoris, Pera pastoris, Capsella), fr. le tabouret, la bourse à pasteur, à berger, ein Kraut, das allenthalben, besonders an ungebauten, sandigen und steinigten Orten angetroffen wird. Es hat länglichte, gekerbte, rauhe, und an der Erde liegende Blätter, und weisse Blumen, worauf kleine Hülsen in Taschengestalt folgen. Es zieht zusammen, stopft und dient als Wundkraut.

Tafeln von Schieferstein, s. Schiefer.

Tafeln von Pergament oder Papier, die auf der Oberfläche mit Schieferstaub und Elfenbeinschwarz bestreut sind, und seit ein paar Jahren unter dem Namen englische Steintafeln eben so wie die Schiefertafeln zum Rechnen und Schreiben mittelst eines Schieferstifts gebraucht werden, auch gebunden zu Brieftaschen dienen, fabricirt man jetzt fast überall in denjenigen Anstalten, worin man sonst nur Oel- oder Rechenhäute machte. Das Dutzend Blätter von den größern wovon jedes einzelne eingefaßt ist, kostet in Frankfurt 1 fl. Das Dutzend gebundener Büchelchen von diesen Tafeln (jedes Büchelchen mit 6 Tafeln), um sie als Brieftasche zu gebrauchen, kostet netto 6 fl.

Tafeln von Stein zum Steindruck. Da die von Aloys Sonnefelder aus Prag erfundene, nachher von Niedermeyer in Augsburg, von Steiner und Krasnitzky in Wien, und von André in Offenbach vervollkommnete Steindruckerey, welche zu Noten, zu Originalzeichnungen, zu Schriften, zu Landkarten ꝛc. angewandt wird, sich jetzt immer mehr ausbreitet, so können die dazu dienlichen Steintafeln noch einmal einen wichtigen Handelszweig abgeben. Diese Steine, wovon der Abdruck geschieht, müssen ein sehr feines gleiches Korn haben, und die Feuchtigkeit leicht einsaugen. Die bis jetzt bekannte beste Gattung ist eine Art Kalkstein- oder Marmorschiefer, der in der Grafschaft Pappenheim, und im Eichstädtschen Gebieth, in Sonnenthal, Pfaffenhofen bei der Altmühl ꝛc., häufig gebrochen wird. Das Pfaffenheimische Dorf Solnhofen nährt sich fast ganz allein von diesen Brüchen, und verführt die Steine weit und breit. So besorgt Johann Christian Strauß in Solnhofen manche Lieferung. Man bestimmt nur die Höhe und Breite der Platten, wie man sie zu haben wünscht, und bemerkt es besonders, wenn sie zum Steindruck dienen sollen.

Tafelindigo, s. Plattindigo.

Tafelmessing, s. Messing.

Tafelsteine, s. Diamanten.

Taffet, fr. Taffetas, ital. Taffetà, Taffetano oder Ermesino, ein dünnes, leichtes seidenes Zeug, das sowohl in der Kette als im Einschlage aus ungezwirnter feiner Seide gemacht, und auf Leinwandart gewebt wird. Es gibt gar vielerlei Taffet-Sorten, nämlich glatte, gestreifte, gegitterte, pickirte, gemuschelte, gerippte, geflammte, broschirte façonnirte, glasirte, wandelfarbige, einfache, doppelte, reiche, Zindel- oder Futtertaffete, Rolltaffete, gemalte u. s. w. Lyon, Tours, Nimes und Avignon sind die Oerter in Frankreich, welche von diesem Artikel das Meiste liefern. Zu Lyon unterscheidet man diese Waare in façonirte Sorte, sogenannte simpletés, doupletés, tripletés, flammirte oder chinés, pickirte oder brillantés, und endlich in gestreifte und glatte Sorten. Die schwarzen Sorten, welche gewöhnlich Angleterre heißen, kommen besonders stark im Seidenhandel vor. Diese werden durch ihre Dicke, Breite, und das Gewicht unterschieden. Man hat in den französischen Fabriken Taf-

setas à un bout von 54 bis 100 Aufzuglängen, und 1/2 Aune, 5/8, 3/4 bis 7/8 breit. Ferner, Taffetas à deux bouts von 60 bis 100 Aufzuglängen und eben der Breite; à 3 bouts von 85 bis 100 Aufzuglängen; à 4 bouts von 90 bis 100 Aufzuglängen, im übrigen eben so; endlich, Taffetas à un bout von 70 bis 100 Aufzuglängen, nur 4/4 des Stabs breit. Man gibt auch diesen Taffeten noch andere Namen, als z. E. Taffetas à la bonne femme, Taffetas d'Espagne, Florence, Demi-Florence, Avignon, Armoisin, Taffetas de Tours, u. s. w.

Taffetas à la bonne femme, ist ohne Glanz, und übertrifft an innerer Güte alle übrigen Sorten. Der breite ist 5/8, der schmale nur 1/2 Stab breit, die Stücke halten 60 Aunes.

Taffetas d'Espagnes, ist schwarzer Glanztaffet, der weniger dick als der vorhergehende ist, und zu Lyon fabrizirt wird. Er ist 5/8 Stab breit, und 60 Stab lang.

Taffetas d'Angleterre, ist appretirter Glanztaffet; er hat gleiche Breite und Länge, wie die vorhergehende Sorte. Man macht ihn besonders zu Lyon.

Florences, werden am besten zu Avignon verfertigt. Sie sind den florentinischen Ermesini lustrati, oder Glanztaffeten, nachgemacht. Ihre Breite beträgt 26 französische Zoll, bis 5/8 St., die Länge 70 bis 80 Stab.

Demi-Florences, sind dünner und weniger dauerhaft, übrigens von gleicher Länge und Breite, wie die Florences. Beide Sorten werden zu Unterfutter der Kleider, zu Schürzen, Kappen, Enveloppen, Mantilien u. drgl. verbraucht.

Avignons, sind eine Nachahmung der leichten lucheser Taffete; die schwarzen haben starke Appretur. Ihre Breite ist 5/8 Stab. Man macht sie sowohl zu Avignon als auch zu Lyon.

Rolltaffete, sind theils ostindische, theils europäische Taffete, welche zwar stark von Faden, aber weniger fein von Seide ausfallen. Man nennt sie Rolltaffete, weil sie nicht, wie die andern, Strahweise oder breit zusammengelegt, sondern auf Stäbe aufgerollt sind. Sie haben breite Leistenbänder, und sind stark gummirt. Die meisten sind 5/4 bis 6/4 der Leipziger Elle breit. Ihre Länge ist verschieden. Ausser Frankreich liefern Italien und die Schweiz die meisten Taffete zum Handel. Die schweizerische Waare ist auf französischem Fuß. Unter den italienisch. verdienen die florentiner und neapolitanischen, ihrer Güte wegen, unstreitig den Vorzug. Die florentinischen schwarzen Ermesini sind sehr gesucht. Sie halten etwas weniger als 5/4 der Leipziger Elle in der Breite, und 100 Ellen in der Länge. Die Waare ist breit zusammengelegt.

Die neapolitanischen sind 6/4 b. 7/4 breit, doppelt zusammengelegt, und werden ihrer Stärke wegen, besonders zu Bett- und Fenstergardinen, Vorhängen u. drgl. gebraucht.

Mantino, oder Mäntel-Taffet, ist eine Art dünner Ermesini, 4/4 bis 7/4 breit, die dem Lucheser Taffet gleicht, und nur darin von ihm abweicht, daß sie auf französische Weise zusammengelegt ist. Das Zeug hat so wenig Seife, daß dünne Bretchen in die Lagen eingelegt sind, um die Waare zusammenzuhalten.

Der italienische Mantino wird in Mantino di Scomiglia, di Cappicciola, Mezzo Velo, Velo sengro, filo ad un dente etc., unterschieden.

Lucheser Taffete ob. Ermesini, nennt man eine andere Gattung leichter italienischer Futtertaffete, die 5/4 breit, und wie die florentinischen zusammengelegt sind. Man hat deren glatte, gestreifte, gegitterte, getüpfelte u. s. w. Sie gehen sehr häufig in die Moldau, Wallachei, Levante u. s. w. Auf den Botzener, Leipziger, Frankfurter und andern Messen werden große Parthieen verhandelt, weil die Waare sehr wohlfeil zu haben ist, und weil es da mehr Kaufleute gibt, die mehr auf den Preis, als auf die Güte der Waare sehen. Indessen sind die Lucheser Taffete, ob ihnen gleich der schlaue Italiener einen ziemlich guten Mantel oder Umschlag gibt, doch gemeiniglich mitten im Stück voller Nester; das Gewebe ist sehr ungleich, so daß hier der wohlfeilere Preis wohl keineswegs den Mangel der Güte ersetzt.

Auſſer den vorgenannten Oertern liefern Bologna, Genua, Forli und Camerino gute Taffete. Man macht dieſe Waare jetzt auch häufig in Deutſchland, beſonders zu Berlin, Potsdam, Leipzig, Hanau, Frankfurt a. M., Elberfeld, u. ſ. w.

Die oſtindiſchen Taffete kommen auch in Menge zum Handel. Die Kompagnieen liefern die ſogenannten Galquiers oder flammirten, Aredas oder Baumbaſte, geblümte Kemeas, gegitterte Longuis, chineſiſche ſchmale, breite, geſtreifte, geblumte, u. goldreiche Taffete u. ſ. w. Die letztern halten 6 1/2 Stab in der Breite, die farbigen 11 1/2, die dickdrätigen 18 Stab.

Taffetas à faille, iſt ein Grosdetoursartiges Zeug, das in Flandern häufig gewebt wird, und 1 franzöſiſchen Stab breit liegt.

Ein vollkommen guter Taffet muß durchgehends gleich gewebt ſeyn, keine Knötchen, keine Neſter und Löcher haben, keine Runzeln werfen, weder zu viel noch zu wenig gummirt ſeyn, und dergleichen.

Taffettücher, ſind viereckigte, etwa 6/4 Ellen in Quadrat haltende ſeidene oder halbſeidene Tücher aus Elberfeld, Berlin ꝛc.

Taffia, heißt auf den Antillen der Branntwein, welcher aus dem Zuckerſchaume und ſchlechten Syrup abgezogen iſt. Dieſer Artikel wird häufig von den Negern verbraucht, obgleich er weit ſchlechter als der Wein- od. Kornbranntwein ſchmeckt. Der wohlfeilere Preis und die Gewohnheit erhalten ihn im Gange. Die Franzoſen nennen dieſen Branntwein auch Guildive, und die Engländer verwechſeln ihn oft mit Rum.

Taftachelas, ſ. Gingan.

Tagal-Ingigo, eine Gattung des aſiatiſchen Indigo, die von der Inſel Java durch die Holländer nach Europa gebracht wird. Er iſt in Kiſten von beiläufig 120 Pfund, und wird netto Tara mit 2 Proc. Gutgewicht gehandelt.

Tagliarini, ſ. Maccaroni.

Tagliati, ſ. Korallen.

Tag und Nacht, Glaskraut, Wandkraut, (Vitraria, Parietaria, Perdicaria), fr. la pariétaire, percemuraille, ein Kraut, das männliche und weibliche Blumen trägt, und deſſen Blätter in der Medizin angewandt werden.

Taillanderie, nennt man im franzöſiſchen Handel den größten Theil der Waaren, die aus Eiſen verfertigt werden. Sie zerfallen aber wieder in viererlei Klaſſen: Oeuvres blanches, nennt man alle grobe ſchneidende Werkzeuge, die auf Mühlſteinen geſchliffen werden; Vrillerie, alle kleinen Eiſenarbeiten und Artikel, welche für die Gold- und Silberſchmiede, Münzgraviter, Keſſelſchläger, Waffenſchmiede, Drechsler ꝛc., gebraucht werden, und worunter beſonders Feilen, Ahle, Stempel u. dergl., zu rechnen ſind; Grosserie, heißen die übrigen groben Eiſenwaaren, Küchengeräthe, Ackerwerkzeuge, und alle größeren und grobgeſchmiedeten Eiſenwaaren. Endlich unter Taillanderie en fer blanc et noir begreift man alles das, was aus ſchwarzem oder auch überzinntem Eiſenbleche verfertigt iſt. Mit ſolchen Waaren treiben Marſeille, Havre, Bayonne und Nantes einen wichtigen Handel nach der Levante, nach Amerika, Afrika u. ſ. w.

Taiſſy, ein rother Champagner, den die Gegend um Rheims liefert, eigentlich einer von den ſogenannten Montagneweinen.

Talanche, in Frankreich, eine Art Droguet oder Raſch, der entweder aus leinenem oder hanfenem Garne oder aus Wolle hier und dort in Bourgogne gewebt wird. Das Zeug iſt 1/2 Stab breit.

Talg, Unſchlitt, (Sebum, Sevum), fr. le suif, heißt das rohe Fett von verſchiedenen Thieren. Bei der Handlung unterſcheidet man zweierlei Sorten dieſer Waare, nämlich Lichtertalg u. Seifentalg. Jener iſt beſſer, friſcher, reiner, auch weiſſer von Farbe, als dieſer. Auſſer dem Talg, welchen überall die Fleiſcher liefern, kommt auch noch aus Irland, Norwegen, Polen, Rußland, Ungarn, Dalmazien ꝛc, zum Handel. Der holländiſche und irländiſche iſt der vorzüglichſte. Er geht in

großer Menge nach den Niederlanden, nach Dünkirchen, in unsere Seestädte u. s. w. Der aus Dalmazien, insonderheit von Castel nuovo, Spalatro u. s. w., nach Triest und Venedig. Der polnische Talg kommt in sehr großen langen Fässern von 100 bis 150 Stein zu Markte. Dieser ist besser von Güte und theurer, als die russische Sorte. Die letztere wird in kleinen Gebinden, von 8 bis 10 Centnern, oder 30 russischen Puds, die an dem einen Ende weiter, am andern aber enger zugehen, heraus gebracht. Der Talg aus Kasan wird für sehr gut geachtet. Unter dem Namen des Kasanschen ist auch der Tschebokssarsche mit verstanden, der auch Fett von kalmuckschem Schaafvieh enthält. Er wird meistentheils von Kasan nach der permischen Anfuhrt, und so zu Wasser gerade nach Archangel gebracht.

Wiatskischer Talg wird von der roschulskischen Anfuhrt nach vorgedachtem Hafen zugeführt.

Waglscher wird für den besten gehalten, und von den Ausländern am stärksten begehrt. Er kommt auf dem Waagfluße nach Archangel, und in weiten und kurzen Gebinden von 30 bis 40 Pud.

Ustjugscher und usolskischer. Der erstere ist besser als der andere. Die Gebinde halten 30 Pud.

Archangelscher wird deswegen für schlechter gehalten, weil man da das Vieh, zum Verkauf des Fleisches an die Schiffe, im Sommer schlachtet.

In Kostroma und Galitsch sammelt man den Talg aus vielen benachbarten Provinzen zusammen, und bringt ihn nach Wolodga zu Markte. Die Sorte ist nur mittelmäßig, zum Theil gar Bracke.

Aus Romanow, Rostow, Susdal und Ryboni Sloboda bringt man den Talg nach Wologda zu Markte, wo die berühmtesten Lichtziehereien in ganz Rußland ihn verbrauchen. Der letztere ist ausgeschmolzen, und daher der beste.

Der in rohen Klumpen (russisch Syrez) ist Fett, welches in Form eines Brodes zusammengemacht ist.

Morcheltalg ist derjenige, dessen ausgekochte Stücke den Erdschwämmen dieses Namens ähnlich sehen.

Schalásnoe, ist der schlechte Talg, welcher roth aussieht, und einen übeln Geruch hat. Alle diese sind ausgeschmolzen.

Den polnischen Talg bekommen wir über Danzig, Elbing, Königsberg und Breslau; den russischen von Riga, Petersburg, Stettin, Hamburg und Lübeck; den irländischen aus Neucastle, Corck, Gatesnead in Durhome ꝛc., oft auch über Amsterdam, Hamburg und Bremen.

Kopenhagen liefert ebenfalls eine gute Sorte Talg, und verkauft sie bei Lispfund von 16 Pfund.

Die beste Gattung dieser Waare ist diejenige, welche aus lauter Rindstalg besteht, dabei recht frisch, weiß von Farbe und rein ausfällt. Zu Amsterdam, wo ein sehr ansehnlicher Handel mit allerhand Talg fast nach allen Gegenden in Europa getrieben wird, unterscheidet man diese Waare in Platztalg und gezeichneten oder Marketalg. Die erstere Sorte ist die beste. Der polnische und russische Talg gibt 14 bis 16 Proc. Tara. Die holländische Sorte handelt man netto Tara.

Rußland verkauft seinen Talg nach Berkowez, und unterscheidet diesen in gelben Lichttalg, weissen besten, und mittelen besten Seifentalg, wie auch Mittel- und schlechte Sorte.

Zu Libau rechnet man die Tonne Talg zu 13 Lispfund oder 260 Pfund netto.

Zu Hamburg handelt man den russischen Talg bei Schiffspfund mit 10 Procent Tara und 1 Procent Gutgewicht, und nennt ihn mißbräuchlich mostowitischen Talg.

In Rußland rechnet man bei Schiffsladungen 120 Pud Bruttogewicht von dieser Waare auf eine Last.

Damit man beim Einkauf dieses Artikels nicht betrogen werde, so sind in den Handels- und Seestädten, besonders zu Danzig, Königsberg und Breslau, eigene Leute angestellt, die die Fässer untersuchen, und die Waare hernach zeichnen müssen. Sie bedienen sich dazu eines viele Ellen langen eisernen Bohrers, womit sie bis auf den Boden des Gebindes sondiren, und die Beschaffenheit des Talges genau erfahren können.

In Arznei gebraucht man besonders den Bocks- u. Hirschtalg; (s. diese Art).

Talk, Talkstein, (Talcum), fr. le talc, eine eigene Art Stein, die sich weich, glatt und seifenartig anfühlt. Man findet davon weissen, gelben, grünen und schwarzen, und bringt ihn aus Böhmen, Norwegen, dem Salzburgischen, aus England, Sibirien, von Venedig und Bologna in Italien u. s. w. Der venezianische ist unter allen der vorzüglichste; diesem folgt in der Güte der englische nach, und endlich der russische. Der von Bologna, welcher die Eigenschaft an sich hat, daß er im Finstern leuchtet, wird besonders zu Naturaliensammlungen gesucht. Der weisse und grünlichtweise, der in schönen großen Stücken, vollkommen glatt, und wenn man ihn zerbricht, hell und durchsichtig scheint, ist der beste. Man gebraucht ihn äusserlich zur Schminke. Der sibirische Talk ist eine Art Frauenglas, welche häufig in Rußland zu Fenster- und Laternenscheiben gebraucht wird. Auch die Kreide von Briancon, welche man bekanntlich zum Fleckenausmachen anwendet, ist eine Art Talk.

Talpa, s. Maulwurf.

Talus, s. Hasensprung.

Tamarinden, (Tamarindi, Dactyli acidi), fr. le tamerin, sind Früchte eines großen ausländischen Baums (Tamarinda Indica), der in Ostindien, Afrika, dem Morgenlande, ja sogar in Amerika wächst. Der Baum hat kleine Blätter, die aber sehr dicht beisammen stehen, und trägt gelbweisse Blüte, ungefähr wie der Orangenbaum. Die Früchte, welche darauf folgen, sind anfangs grün, werden aber schwärzlich, so wie sie reifen. Sie haben inwendig ein säuerliches Mark, in welchen 3 bis 4 glatte, braune und harte Kerne befindlich sind. Die Indianer nehmen die Frucht, sobald sie reif geworden ist, ab, trocknen sie an der Sonne, schlagen sie hernach in Fäßchen oder Kisten und verhandeln sie. Die Waare ist zuweilen noch mit den Stengeln und Zweigen vermischt; insgemein doch findet man die Früchte allein. Die Ostindier machen die Tamarinden auch in Zucker ein, und bringen sie so zum Handel. Jetzt liefern verschiedene Gegenden in Languedok Tamarinden, die ihrer Güte wegen noch stärker als die indianischen gesucht sind, und besonders eine, das Fieber vertreibende Kraft äussern. Sie gehen in Menge nach Holland. Ausser diesen kennt man im Handel vornehmlich zweierlei Gattungen Tamarinden. Die eine ist bräunlich von Farbe, mit vielen Stengeln und kleinen Kernen vermischt; die andere ist ganz dunkel, vielmehr schwarz, hat wenige Stengel, aber häufig große Körner bei sich. Von der letztern ist das Mark viel säurer, als von jener. Die besten Tamarinden sind überhaupt diejenigen, welche rein, gleichsam durchsichtig, dabei fett, aber weder feucht, noch auch gar zu trocken aussehen. Ihr Geschmack muß angenehm säuerlich, der Geruch frisch, u. nicht schimmligt oder faul seyn. Wir erhalten die meisten Tamarinden aus Amerika über England, oder aus der Levante von Livorno und Marseille. England bringt ostindische, wie auch westindische von Barbados zu Markte. Die erstere Art ist viel besser und theurer, als die andere; sie gilt gewöhnlich 4 Pfund Sterling der englische Centner, wenn die von Barbados nur für 35 bis 40 Schilling Sterling verkauft wird. Zu Livorno handelt man diesen Artikel bei 100 Pf. zu 11 bis 12 Pezze u. s. w. Die Tamarinden werden in der Medizin zum Kühlen und Oeffnen oft gebraucht Auch die Tabaksfabriken nehmen sie zu ihren Brühen.

Tamarisken, (Tamarix, Tamariscus), fr. le tamaris ou tamarise, in den warmen Ländern ein Baum, in Deutschland ein 10 bis 18 Fuß hoher Strauch, der lange und gerade Zweige hat, welche mit cypreßartigen, feinen bläulichtgrünen Blättern besetzt sind. Die weißröthlichen Blumen kommen in gedrungenen Aehren auf den Zweigespitzen den ganzen Sommer hervor. Sie hinterlassen länglichte Kapseln, worin viele kleine, mit einer Haarkrone versehene Samenkörner sich befinden. Der Strauch wächst im südlichen Frankreich, in der Levante, in Italien und so weiter, wild; bei uns aber wird er meistens in Gärten zur Zierde gezogen.

Man kann ihn beim Bierbrauen statt des Hopfens, sowie als Gärbematerial und zum Färben statt der Galläpfel gebrauchen. Nach Pallas machen die Mongolen von den Zweigespitzen dieses Gewächses eine Art Thee. Aus der ausgelaugten Asche ziehen die Scheidekünstler ein Sal neutrum, und etwas Tartr. vitr. Die Apotheken führen davon das Holz und die Rinde. In Provence macht man aus dem Holz kleine Fäßchen, Becher und Tassen, die dem Wasser eine öffnende und zertheilende Kraft mittheilen. Tamariskenrinde liefert Arles in Provence eine Menge nach Marseille; von da wird der Artikel wieder nach England verschifft.

Die Tamariskenrinde ist äusserlich graubraun, auf der innern Seite hingegen röthlich, rothgelb oder mehr gelb. Sie wird als ein seifiges, verdünnendes, eröffnendes, reinigendes und stärkendes Mittel in vielerlei Fällen gebraucht.

Tamettes, eine Art baumwollener Schnupftücher, die uns Ostindien liefert. Es wird hiermit durch die Holländer ein starker Handel nach den moluckischen Inseln getrieben.

Tamis, nennt man den geglätteten Etamin, ein dünnes wollenes, auf Leinwandart gewebtes Zeug, das ehedem häufig zum Handel kam, und zu Unterfutter unter leichte Kleider, zu Frauenskleidern, Schürzen, Vorhängen u. s. w., diente. Es ist jetzt fast ganz aus der Mode gekommen. Die besten Sorten dieser Waare lieferten England und Sachsen. Die vorzüglichsten kamen aus den Fabriken zu Leeds. Die englischen sind in Stücken von 30 Yards, und 5/4 der Leipziger Elle breit. Auch Amiens und Rheims in Frankreich waren wegen dieser Zeuge im Rufe. Berlin webte zwar auch Tamis in Menge, die dicker als die englischen ausfielen, allein die Zurichtung war bei weitem nicht so schön. Sie halten in der Breite nur 5/8, auch wohl 3/4 der Berliner Elle, und sind 50 Ellen lang. Wunsiedel im Bayreuthischen lieferte vielen und sehr guten Tamis. Böhmen, insonderheit die Fabrik von Schmidts Erben u. Komp. zu Naugedein, schickte seine Tamis zum Handel, die in den österreichischen und benachbarten Provinzen guten Vertrieb finden. Diese sind 15/16 der Wiener Elle breit, und 38 Ellen lang. Man hatte gemeine, couleurte, ächtcouleurte, gestreifte u. s. w.

Tanacetum, s. Reinfarn.

Tandems, heißen die schlesischen doppelten Silesias, eine Leinwand in Stücken von 38 Ellen, die nach England häufig geht. Der Name Tandem zeigt an, daß man endlich den Geschmack der Abnehmer, in Ansehung der Bereitung getroffen habe.

Tang, eine Gattung Nesseltücher, welche besonders die Engländer aus Ostindien nach Europa bringen. Es gibt hierunter glatte, gestreifte u. brodirte. Alle sind 3/4 des Pariser Stabs breit, und 16 Stab lang.

Tangelholz, s. Holz.

Tangoul, eine Gattung Kupfererz, die von Salee auf der barbarischen Küste in platten Brodten von etwa 10 Pfund im Gewicht nach Marseille gebracht wird. Es sind ihrer immer zwei Stück beisammen. Der Artikel wird von den Kupferschmieden und Artilleriegießereien verarbeitet.

Tani, Tanny oder Tany, heißt die feinste Gattung der ostindischen bengalischen und besonders Sinaseide, welche die Holländer und Franzosen zum Handel bringen. Die Tannyseide wird in verschiedene Sorten getheilt, welche zum Zeichen die Buchstaben S. T. und die Zahlen 1. bis 5 führen. Wenn daneben sich noch ein A befindet, so ist das ein Merkmal, daß die Waare etwas feiner, als die gewöhnliche Sorte, ausfällt, und dann ist sie gemeiniglich um einen halben Thaler aufs Pfund theurer. Alle diese Seide ist roh und ungefärbt. Man verkaufte den Artikel sowohl bei der holländischen als auch bei der französischen Kompagnie nach Amsterdamer Gewicht, und gibt 2 Proc. Sconto. Die Kavelingen sind von 2 Ballen, jeder von 240 bis 250 Pfund. Das Verhältniß der Nummern bei der ehemaligen französischen Kompagnie war gegen die holländische, wie hier folgt: Nro. 1. von der französischen glich der Sorte, welche in Holland mit E bezeichnet ist; No. 2., der mit D;

No. 3, der mit C; No. 4., der mit B; und endlich No. 5., der holländischen Asorte. Man gibt aber beim Handel allemal der französisch ostindischen Seide den Vorzug vor der holländischen Kompagniewaare, weil die erstere bessern Glanz hat, und nicht so viel Abgang beim Verarbeiten leidet, als die andere. Tanna-banna, ist eine andere Sorte Seide aus Bengalen, die die Holländer zum Verkauf bringen.

Tanjebs, s. Tansjebs.

Tanne, (Abies mas), fr. le pin, weisse Tanne, Silbertanne, ein hoher, gerader, und immer grünender Waldbaum, von der Gattung des Tangelholzes. Er treibt gewöhnlich in einer guten Erde und in wildem Zustande einen ansehnlichen 70 bis 100 Fuß hohen Stamm, der nicht selten im Durchschnitte 3 bis 4 Schuh dick wird. Er unterscheidet sich von der Fichte, mit welcher man ihn sonst sehr oft verwechselt, durch die Lage der Frucht, welche er über sich in die Höhe trägt, durch die Rinde, welche etwas glätter, weisser und spröder ist, und außerdem durch die stärkern, tiefer greifenden Wurzeln, die ihn vor Windstößen sicherer stellen; so wie er sich von den übrigen Nadelbäumen vorzüglich durch etwas breitere Blätter unterscheidet, die an dem äussern Ende oft gelb, oben grün und glänzend, unten weißlich, und mit drei grünen, erhabenen Linien bezeichnet sind. Diese sind an der Spitze etwas gespalten, und auf beiden Seiten des Stiels wie die Zähne eines doppelten Kammes geordnet. Ausser dem allgemein bekannten Nutzen, welchen man von diesem weissen, glatten, geradespaltigen, feinen, klingenden Holze, vorzüglich zu musikalischen Instrumenten zieht, wird es auch zu verschiedenen in der Haushaltung dienlichen Geräthschaften, sowie auch zu Bau- Brenn- u. Kohlholze verbraucht. Es trocknet aber stärker und geschwinder ein, als Fichtenholz, und enthält nicht so viel Harz, dauert auch nicht so lange. Ausser, daß man aus den im Sommer gesammelten, zerhackten und mit Wasser gekochten Zapfen Terpentinöl macht, bereitet man davon auch zum Theil den gewöhnlichen Terpentin, und zwar entweder durch die Beulen, die auf der Rinde der Bäume entstehen, oder durch vorsetzliche Verwundung. Die Tanne überhaupt ist ein sehr nutzbarer Baum; man gebraucht ihn vielfältig zu Bauholze, und vor andern Arten zu Balken, Rinnen, Röhren und Brettern, Masten, Böttcherarbeiten u. drgl. In den Apotheken werden die Rinde, die Zapfen und das Harz gebraucht, und davon allerhand Sachen zubereitet. Das flüßige Tannenharz wird statt des venezianischen Terpentins, das trockene aber gar oft statt des Weihrauchs gebraucht.

Die eigentlich sogenannten Tannen mit Taxusblättern sind die einzigen, die Terpentin liefern. Was hingegen aus den Pechtannen kommt, ist ein ganz unterschiedenes Harz, welches Pech gibt.

Was das Tannenholz betrifft, so vermengt man im Holzhandel gar oft die tannenen Diele mit den fichtenen, welche in vielen Ländern aber wirklich besser sind, als jene. Das Holz der Pechtanne ist nicht so weiß, als das von der Silbertanne; doch ist dieß nicht allemal ein Fehler. Man bekommt aus den nördlichen Ländern lange, gerade und recht ebene Dielen von einer Farbe, die ins Cedergelbe fällt, wo aber die Waare zu Fußböden, Getäfel und zum Schiffsbau sehr geschätzt wird.

Eine Tanne kann, wenn man nur einen Einschnitt in sie macht, wohl 30 Jahre lang Pech geben. Einige pflegen inwendig verfault zu seyn, und geben dennoch Pech. Macht man der Einschnitte mehrere, so zieht sich die Feuchtigkeit, vornehmlich zur Zeit des Schnees, in die holzige Substanz hinein, u. verursacht eine gewisse Krankheit, welche eine noch bevorstehende Fäulniß des Holzes andeutet; das Harz des Baumes wird, anstatt daß es weiß seyn sollte, roth; und deßhalb hat man ihm den Namen Rothtanne gegeben. Je höher hinauf sich das rothe Holz erstreckt, desto mehr nähert es sich dem Umkreise des Stammes, und desto näher ist der Baum seinem Ende.

Die Pechtannen, welche viel Harz gegeben haben, sind, wofern nur ihr Holz nicht roth geworden ist, noch immer zu Zimmer- und Tischlerarbeit, zu Schin-

deln, Eimer und Tonnen gut; jedoch scheint ihr Holz einige Veränderung erlitten zu haben; denn die davon gebrannten Kohlen sind leichter und überhaupt nicht so gut, als die von unangeschnittenen Pechtannen. Sobald eine Tanne roth ist, taugt sie zu weiter nichts als zu Brennholz. Der Pechtannenrinde bedient man sich zuweilen, anstatt der Eichenrinde, zum Lohgerben.

Die Dielen von Tannen geschnitten, sind beim Bauwesen ein allgemeiner Artikel. Die Wände werden damit ausgelegt, u. die Fußböden, auch andere Theile der Häuser davon zusammengesetzt. Es ist dieses Holz sehr dauerhaft, wenn es trocken gehalten wird, und ist für die Bildschnitzer und Tischler, die es beide häufig gebrauchen, schon darum vortheilhaft, weil es den Leim sehr gut annimmt.

Zum Brücken- und Schiffsbau ist es fast unentbehrlich. Zu den Lehrbögen und Pfählen ins Wasser läßt sich ohne großen Nachtheil kein anderes Holz gebrauchen. Es trägt mehr, und bricht, wegen seiner Zähigkeit, weniger, als das allerhärteste Holz von Eichen, dauert auch unter dem Wasser am allerlängsten. Zu Schiffsmasten kann fast kein anderes Holz dienen, weil keines, ausser Cedern, die dazu erforderliche Länge hat.

Uebrigens ist zu merken, daß das alte Holz zum Bauen das beste ist, weil es sich nicht so leicht krümmt, und nicht so leicht schwindet; das neue aber taugt zu Gefäßen flüßiger Sachen gar nicht, weil es diesen einen harzigwidrigen Geschmack mittheilt; daher man die neuen Wasser-Leitungen, hauptsächlich aber die Hähne zu Wein- und Biergebinden, welche von solchem Holze gemacht sind, nicht gern hat.

Die Asche vom Tannenholze gibt in den Glashütten, z. E. in den böhmischen, das schönste weisse Glas; nur liefert dies Holz nicht so viel Asche, auch nicht so stark gesalzene, als die harten Arten, die Buche, Eiche ꝛc. Mit den grünen Tannenzapfen probirt man eisenhaltige Wasser. Die jungen, noch ganz frischen Früchte oder Zapfen in Zucker eingemacht, vermehren die Zahl der Konfekturen auf reicher Leute Tafeln; es werden davon viele Schachtelnweise aus dem erzgebirgischen Kreise nach Leipzig geschickt.

Tansjebs oder Tanjebs, nennt man gewisse Sorten meist feiner ostindischen Nesseltücher, welche die englische, holländische und dänisch-asiatische oder ostindische Kompagnieen und die Franzosen zum Verkauf bringen. Die holländische Kompagnie z. E. liefert nachstehende Sorten; Tansjebs Daatpour, 2 1/4 Cobidos breit, und 40 lang; diese gelten gewöhnlich das Stück 14 bis 16 fl. Bankgeld.

Ditto, nur 2 Cobidos für voll breit, und von gleicher Länge wie die vorigen, 13 bis 15 fl.

Tansjebs Decca, mit goldenen Leistenbändern, 2 Cobidos breit und 40 lang, das Stück 26 bis 33 fl.

Feine ditto, 1 7/8 Cob. breit, und 39 bis 40 lang, 24 bis 31 fl.

Superfeine ditto, 2 bis 2 1/4 Cob. breit und 40 lang, zu 39 bis 40 fl. Bankgeld.

Die dänisch-asiatische Gesellschaft bringt folgende Sorten zu Markte: Tanjebs Titbaddy, superfeine Sorte, 28 bis 29 Kopenhagener Ellen lang, und 1 Elle und 5/16 bis 5/8 breit.

Feine Tanjebs Jungle, so lang wie die vorbenannten, und 1 3/8 Elle bis 1 7/16 breit.

Dergleichen von 1600 Fäden, 1 5/8 Elle bis 1 11/16 breit.

Cussidah Tanjebs, 13 bis 14 Ellen lang, und 1 5/16 bis 1 5/8 breit.

Tanjebs, 6/4 breit, und 26 Ellen lang.

Ditto 29 Ellen lang, und 1 11/16 breit.

Ditto 6/4, auch wohl nur 1 7/16 br., 27 bis 28 Ellen lang.

Brodirte Tanjebs mit goldenen Leisten, 13 1/2 bis 14 Ellen lang, und 5/4 bis 1 3/8 Elle breit.

Die Franzosen bringen zum Handel: Tanjebs Daka, oder brodirte Sorte, und Tanjebs Caligan, oder glatte. Jene sind 3/4, die andern 7/8 Stab breit, und 16 Stab lang.

Endlich nennt man in Frankreich Tanjebs, auch noch genähte baumwol-

lene Halstücher, die aus Bengalen kommen. Diese sind 3/4 bis 5/6 St. breit, und 16 bis 18 Stab lang.

Tanteywurzel und Rinde, (Radix und Cortex Tantey), ein neuer und hie und da noch wenig bekannter Materialartikel, der uns über England und Holland zugeführt wird. Er besteht in einer fleischigen, jungen Wurzel, die eine dicke, brüchige, hellbraune, schwammige Rinde hat, und der Stärke eines großen, dicken Federkiels gleich kommt, bald auch nur in der abgestreiften Rinde, wie der weisse Diptam. Der Kern ist weiß, mit einer Menge der feinsten Oeffnungen versehen, die sich in viele nach der Länge laufende Röhrchen verlängern. Der Geruch ist sowohl bei der Wurzel als auch bei der davon abgezogenen Rinde nicht merklich. Dagegen ist der Geschmack von beiden anziehend, austrocknend, und gelinde bitterlich. Ihr Gebrauch ist zur Arznei.

Tapeten, fr. la tapisserie, sind Wandbekleidungen verschiedener Materie und Art, besonders zeugartige und papierne. Man hat Tapeten von baumwollenem Gewebe, von seidenem, wollenem, kameelhärnem Zeuge, vergoldetem oder versilbertem Leder, auf mancherlei Art gemalt, gedruckt, genähet, übersirnißt u. s. w. Die gewürkten sind unstreitig die älteste Art unter allen. Diese Manufaktur ist schon vor Jahrhunderten in den Niederlanden und in England in der größten Vollkommenheit betrieben worden. In Frankreich wurde sie unter Ludwig XIV. eingeführt, und durch allerlei Unterstützung und Aufmunterung ebenfalls sehr empor gebracht. Von hier aus hat sich die Kunst nach Deutschland ausgebreitet, und ist auch da, vornehmlich zu Berlin, Wien, Potzdam ꝛc., einheimisch geworden. Man unterscheidet die gewürkten Tapeten in haute-lisse und basse-lisse Gewebe. Die erstern, welche man auch Hochschäftige nennt, sind von senkrecht aufgebäumter Kette; die andern aber, oder die Tischschäftigen, erhalten eine waagerecht liegende Kette. Die Haute-lisse-Tapeten sind die besten; sie werden aber jetzt nicht viel mehr gemacht, als die andern, weil mehr Umstände bei ihrer Verfertigung erfordert werden, als bei der Basse-lisse-Arbeit, und weil diese doch noch schön und gut aussieht. Die Manufaktur überhaupt ist in den ehemaligen österreichischen Niederlanden recht zu Hause. Hier besitzt fast jeder nur etwas große Ort einen eigenthümlichen Vorzug in dem oder jenem Theil der Tapetenwürkerei. In einem sind die Künstler in der Abbildung der Personen, im andern durch Darstellung historischer Stücke, und wieder in andern in Landschaften, Viehstücken, Fruchtstücken u. s. w., vorzüglich geschickt. Die Manufaktur bei St. Gudula zu Brüssel arbeitet nach Zeichnungen der größten Meister, und liefert vortreffliche Stücke. Die Quadratelle von diesen Tapeten nach Teniers oder Wouvermanns Zeichnung gilt 20 bis 25 fl. dasigen Wechsel-Geldes. Kleine Stücke zu Tischteppichen in Teniers Manier, kosten das Paar 110 fl.; Ueberzüge zu Stühlen, Kanapee u. drgl., nach Verhältniß.

Eine andere Gattung niederländischer Tapeten scheint eine Nachahmung der erstern zu seyn, ist aber ungleich leichter und wohlfeiler. Diese werden bald auf grobe Leinwand, bald auf ein halbleinenes, halbwollenes Zeug gemalt, und sind nach Beschaffenheit der Malerei beliebt. Eine andere Nachahmung ist die, wo man grobe Leinwand zum Grunde nimmt, und die Figuren welche man vorstellen will, von Scheer- oder Flockwolle kunstmäßig darauf bringt. Diese Art findet keinen sonderlichen Beifall, weil sie von keiner Dauer ist. Türkische Tapeten sind von alter Erfindung, und doch noch heutiges Tags in der Levante sehr beliebt. Das Gewebe stellt ein sammetartiges Gewand vor, das aus feiner Wolle verfertigt wird, die man mit mancherlei dunkeln und lichten Farben färbt, um die verschiedenen Bilder auszudrücken, welche in den Tapeten vorgestellt werden sollen.

Tapeten von vergoldetem und versilbertem Leder, waren ehedem ihrer Dauer wegen vorzüglich angenehm. Sie sind dem Verderb durch Feuchtigkeit oder Beschädigung von Würmern nicht so wie die gewürkten Tapeten ausgesetzt, und

geben auch den Wanzen oder Wandläusen keine Heerberge. Indessen sind sie doch jetzt ganz ausser der Mode, vermuthlich darum, weil der heutige Geschmack viel zu veränderlich ist, als daß den Leuten lange dieselbe Sache behagen sollte.

Wachstuchene oder Wachsleinwandene Tapeten, besonders die, welche mit dem Pinsel gemacht werden, fanden ehedem ihrer Dauer wegen Liebhaber. Man nennt sie uneigentlich wachsleinene Tapeten; denn es kommt gar kein Wachs dazu. Der Grund wird mit Ruß gelegt; dieser wird hernach zu wiederholtenmalen mit einem Gemenge von Silberglätte und Leinöl überstrichen, endlich aber gedruckt oder bemalt. Die ledernen Tapeten macht man bis jetzt am vorzüglichsten in England. Die von Wachsleinwand wurden in Frankreich, Holland, hie und da in Deutschland, besonders zu Berlin, Leipzig, Wien, Nürnberg, Frankfurt (in der Nothnagelschen Fabrik), u. zwar ausnehmend schön, zu Offenbach bei A. S. Wörndel u. Comp ꝛc., in Menge und von vorzüglicher Güte verfertigt. Man handelte sie entweder nach Stücken von 60 Ell., oder nach vollständigen Garnituren zu ganzen Zimmern, die so und so viele Stücke und Ellen enthalten. Die Wachstuchfabriken machen jetzt, statt der Tapeten, andere Gegenstände von Wachstuch. Auf Leinwand u. Zwillich nach allerlei Mustern gedruckte Tapeten gehen aus Schlesien und der Oberlausitz in großer Menge nach den spanischen und portugiesischen Kolonieen.

Papierne oder schöne auf Papier gedruckte Tapeten, welche gut ins Auge fallen, und dabei nur wenig kosten, liefern Leipzig, Potzdam, Berlin, Frankfurt a. M., Hamburg, Hannover, Cassel, Wolfenbüttel u. a. Städte.

Wegen der schönen, artigen architektonischen Tapeten auf Papier empfahl sich sonst insonderheit die Breitkopf'sche Fabrik zu Leipzig. Diese lieferte alle Arten Papiertapeten nach Mustern der edlern Baukunst, nämlich der griechischen und römischen, ausgeführt. Sie bestanden in einzelnen Bögen, die hernach durch die Zusammenfügung auf der Wand zur Tapete bildeten. Die Bögen haben die Größe des Schreibregisterpapiers; die zu Decken und andern Verzierungen mehrentheils groß Royalgröße.

Die englischen Papiertapeten sehen nicht so schön aus, weil sie blos Kattunmuster zum Gegenstande haben; daher sind sie auch nicht mehr so beliebt.

Autun in Frankreich gibt die sogenannten Tappisseries de Mars chaux, welche aus Leinen und von Thierhaaren gewebt sind. Man gebraucht sie zum Ausschlagen der Zimmer, zu Fußtapeten, Bettdecken, Pferdedecken ꝛc. Sie sind 2/3 des Stabs breit, und die Pariser Aune gilt 25 bis 50 Sous nach Verhältniß ihrer Feine. Sie werden auch darum geschätzt, weil sie kein Feuer fangen, sondern die Funken, wenn sie darauf fallen, von selbst wieder erlöschen.

Unter den Tapeten von gemalter Leinwand behauptet die Fabrik von Oberkamph und Sarasin de Maraise zu Versailles einen vorzüglichen Rang. Sie liefert Stücke, welche sich durch Farbe, Zeichnung und Akkuratesse besonders ausnehmen. Der halbseidenen Tapeten wegen findet man unter den Artikeln Bergames, Broccatell, Razett u. a. m., Auskunft.

Endlich liefert auch noch Ostindien verschiedene Sorten Tapeten zum Handel; darunter sind Chits-Lampastapeten chinesische papierne u. s. w. Im Jahr 1764 ist zu Groß Schönau bei Zittau eine Manufaktur wollener Tapeten angelegt worden, die sehr vorzügliche Waare liefert. Die Stücke sind 6, 8 bis 10 Ellen breit, und werden in jedem Betracht den türkischen und persianischen gleichgeschätzt; s. auch Gobelins.

Tapissendis, sind Sorten ostindischer Katune und Chits, welche theils gemalt, theils auf beiden Seiten gedruckt werden. Der größte Handel hiermit wird zu Surate getrieben. Sie sind von verschiedenen Farben, Feine, Breite und Länge. Man braucht sie zum Beschlagen der Wände, zu Bettdecken, Hals- und Taschentüchern ꝛc.

Tappé-Zucker, im französischen

Handel, der feine Caſſonadezucker, der durchs öftere ſchlagen die Form des Hutzuckers annimmt.

Tapſel oder Topſels, eine Art blau oder bunt geſtreifter Katune, welche durch die europäiſchen Handels-Geſellſchaften häufig aus Bengalen geholt werden. Diejenigen, welche die Franzoſen zu Markte bringen, liegen 3/4 bis 5/6 Stab breit, und ſind 10 Stab lang. Es iſt einer der gangbarſten Artikel zum Negerhandel auf der afrikaniſchen Küſte. Man macht dieſe Sorte auch um Rouen häufig nach. Die däniſch-aſiatiſche Kompagnie bringt zum Verkauf 5/4 breite Topſels, in Stücken von 18 bis 19 Kopenhagener Ellen.

Tapsus, ſ. Wollkraut.

Taquis, oder toiles à taquis, ſind baumwollene levantiſche Zeuge, die die Franzoſen von Aleppo zum Handel bringen.

Tarares, auch Rouleaux de Beaujeu, heißen in Frankreich gewiſſe Sorten leinener und mit Baumwolle vermiſchter Gewebe, welche in den Gegenden um den Berg Tarare in Forez häufig verfertigt werden. Es iſt eigentlich eine Art Cottonaden. Man hat unterſchiedliche Sorten davon, z. E. Toiles rousses, graue Leinen, die 7/8 Stab breit liegen, und beſonders zu Bettlacken gebraucht werden. Dieſe gelten nach Verhältniß ihrer Feine von 36 Sous bis auf 3 Livres. Toiles claires, zu Drillicht; dieſe Sorte geht meiſtens roh nach Lyon, und wird da zugerichtet und hernach weiter verfahren. Toiles rousses et blanches, die man auch toiles de St. Jean nennt, ſind entweder 3/4 oder 7/8 Stab breit, und dienen vorzüglich zu Unterfutter. Dieſe gelten 20 bis 24 Sous. Cotones rayées, geſtreifte Tarareleinen, halb Flachs und halb Baumwolle, ſind auch 3/4 bis 7/8 Stab breit, und werden über Lyon und Villefranche ausgeführt.

Taraxacum, ſ. Löwenzahn.

Tarliggi oder Tarlizzi, in Italien die Zwillige.

Tarnatane. Dieſen Namen führen verſchiedene baumwollene Zeuge, die auf Neſſeltuchart theils in Oſtindien, theils in der Schweiz und in Frankreich gewebt werden. Die oſtindiſchen Tarnatanes ſind eine Gattung Bethilles, oder ſehr klarer Neſſeltücher. Diejenigen, welche die Franzoſen zum Handel liefern, heißen Tarnatanes Chavonis, Bethilles tarnatanes, und Mallemolles tarnatanes. Die erſtern bringt man beſonders von Pondichery. Sie ſind 3/4 bis 5/6 Stab breit, und 12 bis 16 Stab lang. Die beiden andern halten 7/8, auch wohl einen vollen Stab Breite.

Die holländiſch-oſtindiſche Kompagnie bringt nachſtehende Sorten zum Verkauf: Tarnatane von Nagapatnam, 2 1/8 bis 2 1/4 Cobidos breit, und 30 bis 31 lang; dieſe gelten gewöhnlich 12 bis 13 fl. das Stück, in Bankgelde.

Tarnatane von ditto, zweite Sorte, 29 bis 30 Cobidos lang, und 2 1/8 breit, zu 9 fl.

Ditto, feine Sorte, 30 bis 31 Cob. lang, und 2 1/4 breit, zu 11 fl.

Ditto, feine breite, ſo lang wie die vorigen, aber 3 Cobidos breit, zu 17 bis 18 fl.

Ditto, ſchmale, oder dritte Sorte, 1 1/2 Cobidos breit, und 30 lang, zu 7 1/2 fl.

Grobe breite von Nagapatnam, 30 bis 31 Cobidos lang, und 3 breit, zu 13 1/2 fl.

Tarnatane von Bimilipatnam, ungeblümt, 28 Cobidos lang, und 1 7/8 bis 2 Cob. breit, zu 9 1/2 fl. das Stück.

In Frankreich liefert Bagneres, eine Stadt in Bigorre, wollene Tarnatanes, die eine Nachahmung der oſtindiſchen ſeyn ſollen. Es iſt ein klares und durchſichtiges Gewebe, oder vielmehr eine Art Flor, welche häufig zu Kopfſchleyern, Schürzen u. dergl., verbraucht wird. Dieſe Waare wird in allen benachbarten Provinzen, von Bayonne an bis nach Toulouſe und durch ganz Guyenne, ſehr ſtark zu Kleidungsſtükken angewandt. Die Farben ſind vornehmlich weiß, ſchwarz und ſcharlachroth. Man ſchickt viel davon nach Spanien über Bayonne, ſowie auch nach Boſton und Nordamerika. Das Zeug iſt 3/4 bis 7/8 Stab breit, und gilt, nach Verhältniß der Feine, von 40 Sous

bis auf 10 Livres. Man macht dergleichen auch zu Aſte, Campan und Gerde in der nämlichen Gegend.

Tarragona, ein weiſſer ſpaniſcher Wein, der in Katalonien gezeugt, und über Barzellona ausgeführt wird.

Tartarus, ſ. Weinſtein.

Tartariſche Meſſer, eine vortreffliche Gattung Meſſer, die faſt in der ganzen Welt berühmt ſind. Sie haben die herrlichſten Klingen, und eine ſchöne Form. Es gibt ihrer mit Griffen von Ochſen- Büffel- und Hammelknochen, von Elfenbein, Fiſchzähnen ꝛc., mit Gold, Silber, Erz u. drgl., ausgelegt. Es werden hiervon jährlich gegen 400,000 Stück nach Rußland, Polen, in die Wallachey und Moldau, nach Natolien, Konſtantinopel und der ganzen übrigen Türkei ausgeführt. Sie kommen bis nach Paris. Man macht ſie zu Konſtantinopel nach, aber mit wenigem Glück.

Tau, Tauwerk, ſ. Seile u. Stricke.

Taube Neſſeln, ſ. Neſſeln.

Taubenfuß, ſ. Storchſchnabel.

Taubenkerbel, und

Taubenkropf, ſ. Erdrauch.

Taubenlieb, ſ. Eiſenkraut.

Tauntons, in England eine Gattung wollener Tücher, die in Sommerſetshire gemacht werden. Sie ſind 7/4 Yards breit, und 12 bis 13 lang. Ihr Gewicht beträgt 30 Pfund.

Taurocolla, ſ. Leim.

Tauſendblatt, ſ. Schaafgarbe.

Tauſendgüldenkraut, (Centaurium, Gentiana centaurium L.), fr. la centaurée, Erdgalle, Fieberkraut, ein Kraut, welches bei uns allenthalben wild wächſt, aber auch in den Gärten gezogen wird. Von der letztern Art gibt es beſonders zwei Sorten; eine, das große morgenländiſche Tauſendgüldenkraut mit Waidblatte und gelben Blumen; die andere, das kleine Tauſendgüldenkraut mit rothen Blumen. Dieſe hat einen glatten Stengel, woran die ſchmalen Blätter Paarweiſe wachſen, und gegen einander ſtehen. Die Blumen wachſen Buſchweiſe. Nach den Blumen folgt ein kleiner Same, der in einer zweizelligen Hülſe befindlich iſt. In den Apotheken wird beſonders eine von den wilden Sorten, die unter dem Namen Centaurium aquaticum, Gratiola, Gratia Dei, Limnesium, wild Aurin, Erdgalle, Gichtkraut ꝛc., bekannt iſt, häufig gebraucht. Sie hat Blätter faſt wie Iſop, die aber an der Erde kriechen, weiſſe oder blaßpurpurfarbene Blüten, und zaſige Wurzeln. Die Apotheker ſammeln das blühende Kraut in den Sommermonaten ohne die Wurzel, und führen es unter den Namen Herba Centaurii minoris und summitates, woran die Blumen das vornehmſte gegen Stengel und Blätter ausmachen. Sowohl das friſche als auch das getrocknete Kraut iſt von ſehr weitläuftigem Gebrauch in der Medizin; es wird auch äuſſerlich unter die beſten Wundmittel gezählt.

Tauſendkraut, ſ. Bruchkraut.

Tavel, oder Tavellewein, iſt ein rother franzöſiſcher Wein, der in Languedok gebaut, und meiſt über Cette verfahren wird. Er iſt auch unter dem Namen des petit Bourgogne bekannt. Im zweiten und dritten Jahre pflegen ſie ihre Farbe zu verlieren. Man erhält dieſe Weine in halben Pieces von 35 bis 36 Vierteln. Man führt ſie beſonders nach Holland und England über Dünkirchen aus.

Taxus, ſ. Dachs, wie auch Eibenbaum.

Tcheouze, oder Tcheouſe, eine Art oſtindiſcher Taffete, welche man aus China zum Handel bringt. Obgleich dieſer Taffet ziemlich dicht gewebt wird, ſo iſt er doch ſo geſchmeidig, daß man ihn legen und drücken kann, wie man will, ohne daß er davon Falten bekommt. Auch kann er gewaſchen werden, weswegen man ihn zu Unterkleidern, Hemden u. drgl., gebraucht.

Tecamezrinde, eine neu entdeckte Rinde von einer Art Cinchona, nach einem Orte an der Küſte von Quito im ſpaniſchen Amerika ſo genannt. Sie iſt theurer als die übrigen Arten Chinarinde, ſoll aber auch treffliche Arzneikräfte beſitzen.

Tecklenburgiſche Leinwand, eine Sorte Leinen, welche in Weſtphalen in der Grafſchaft dieſes Namens häufig verfertigt und ausgeführt wird.

Auch die Leinwand aus dem Linzenschen führt diesen Namen. Diese besteht größtentheils aus Hanf und nur wenige aus Flachs; auch gibt es solche darunter, die aus beiderlei Stoff zusammengesetzt ist. Die hanfene Sorte geht nach England, die weit geringere ganz flächsene aber nach Spanien, und bleibt auch größtentheils in diesen Ländern; das übrige aber wird nach Westindien und Amerika versandt, und zu allerhand Kleidungsstücken und in der Haushaltung überhaupt verbraucht. Auch zu Segeltuch gebraucht man sie. Das Leinen ist von dreierlei Art: Oberband ist das beste und schönste; Unterband fällt von jenem nur wenig in der Güte ab; Einband ist das schlechteste. Letzteres kommt auch im Handel am wenigsten vor. Jede Gattung ist mit dem besondern Legge- oder Schaustempel bezeichnet. Die Leinwandhändler verschicken die Waare in Packen von 40 bis 50 Stück nach Bremen, von wo sie wieder weiter nach London, Bristol u. s. w. verschifft wird. Auch geht davon manches auf der Ems nach Emden, nach Hamburg ꝛc. Diese Leinwand ist 4/4 brabanter Ellen breit, aber in Stücken von ungleicher Länge; sie wird bei 100 doppelten Ellen gehandelt.

Teftik, im Morgenlande und in Kleinasien das Ziegenhaar. Die schwarze Sorte kommt von Maschat, und wird zu Tiflis nach Batman von 300 Oken gehandelt. Die rothe Sorte kommt aus Kirman.

Teiken, in Westphalen, die Züchenleinwand, welche im Hochdeutschen Drillich oder Zwillich heißt. Elberfeld, Barmen ꝛc., schicken davon eine große Menge nach Leipzig, Frankfurt a. M., sowie auch nach Holland, Spanien, Frankreich, Ost- und Westindien.

Petite Telliere, 15 Zoll breit, und 12 Zoll hoch; s. auch Papier.

Telliere, eine französische Papiersorte 17 Zoll 4 Linien breit, und 13 Zoll 2 Linien hoch, wovon ein Riß nicht unter 10 Pfund wiegen darf.

Tellinen, siehe Muscheln und Schnecken.

Tellurium, ein vor wenigen Jahren neu entdecktes gelblich weißes Metall, wovon indessen bis jetzt kein nützlicher Gebrauch gemacht wird.

Telon, in Frankreich, eine Art Droguets, an dem die Kette von Leinengarn und der Einschuß von wollenem Garn ist; er hält 1 1/2 Stab in der Breite, und ist eine Art Petermanns.

Tentalum, ein neu entdecktes Metall, wovon noch kein technischer Gebrauch gemacht wird.

Tepis, sind Zeuge, welche aus Baumwolle, mit etwas Seide vermischt, gewebt werden, und die man aus Ostindien zum Handel bringt. Sie halten 2/3 Stab in der Breite, und 5 bis 7 St. in der Länge.

Teppiche, fr. les tapis, heißen allerhand Decken über Tische, Bänke, Betten, Stühle, Fußböden u. s. w., die von Seide, Wolle und anderm Stoffe entweder mit der Nadel oder auf dem Weberstuhle verfertigt sind. Die feinsten von dieser Art liefern uns die Levante, sowie auch England und Frankreich. Die englischen Teppicharbeiten nehmen sich sehr gut aus. Sie werden in und um Nottingham, in Somersetshire ꝛc. gemacht, und dienen besonders zu Fußtapeten, Stuhlbeschlägen, u. dergl. Unter den französischen Teppichen sind die, welche in der Savonnerie verfertigt werden, die vorzüglichsten. Diese übertreffen an Schönheit der Zeichnung, an der Lebhaftigkeit der Farben, und Korrektheit der Muster, alles was man in dieser Art Prächtiges und Geschmackvolles sehen kann. Sie sind aber kostbar, und also nur für reiche Leute. Die von Roulm, Arras, Aubusson, Feuilletin ꝛc, folgen auf jene; die sogenannten Moquettes sind noch schlechter. Diese gehen aber doch am häufigsten ab, weil sie wohlfeil zu stehen kommen. Die türkischen und persianischen werden nicht nur über Konstantinopel, Venedig, Marseille u. s. w. zum Handel gebracht, sondern man macht sie auch hie und da in Deutschland nach. Makats nennt man in Asien Sophadecken von wollener Serſche, die aus Polen und der Türkei zugeführt werden. Cairens u. Gimians sind superfeine Teppiche, die von Cairo und Smyrna kommen, 10 bis 150 Thlr. per Stück.

Sedjadez heißen in Asien kleine wollene Teppiche, worauf die Muselmänner ihr Gebet verrichten, oder sich niedersetzen, und nach dem Bade ausruhen. Die persianischen sind die kostbarsten. Geringere macht man zu Guerdes, Duschack und Koula in Natolien. Pic und Cabenete ppiche sind ordinaire levantische Teppiche, die von Smyrna nach Marseille gebracht, und nach Paris gehandelt werden. Von den feinen Mousquets und Demi-Mousquets aus eben diesem Platze gilt das Stück 10, 20 bis 50 Thaler.

In Tirol macht man im Pusterthale eine Menge Teppiche, und führt sie häufig aus. Aber die meisten Teppiche, welche die Tiroler herumtragen, werden in und um Nördlingen in Schwaben verfertigt. Sie kosten 1 bis 5 fl. Es gibt davon gestreifte, geflammte, geblümte u. drgl. Auch zu Nürnberg werden viele wollene Teppiche gewebt, und weit und breit damit gehandelt. Treffliche Teppiche nach deutscher Art liefern Manufakturen in Berlin, und in Groß-Schönau bei Zittau, und zwar auf türkische Art 6 bis 10 Ellen breit. Rußland liefert aus Kamenka und mehreren Orten Teppiche, die theils aus Schafwolle, theils aus Kühhaaren gemacht sind.

Zu Aubusson in Haute Marche, macht man Haute- und Basselisse-Teppiche, Tapis ras, oder wollene glatte Teppiche, Tapis veloutés, oder sammetartige Teppiche u. s. w. Alle diese werden nach Quadratellen gehandelt.

Teppiche auf schottländische Art, und gemeine Teppiche, die nach der Küste der Schwarzen tauglich sind, liefert Abbeville in großer Menge. Diese letztern sind mit Franzen eingefaßt.

Terindains, oder Therindains, heißen unterschiedliche Sorten feiner Nesseltücher, welche die Engländer, Holländer und Franzosen aus Ostindien zum Verkrauf bringen. Die Holländer liefern feine Therindains Santipour mit goldenen Leistenbändern, welche 3 Cobidos breit, und 40 lang sind. Diese kosten insgemein 24 bis 25 fl.

Ditto, die 2 1/4 Cob. breit, und so lang wie die vorigen, 23 bis 24 fl.

Ditto, nur 2 Cobidos breit, und von gleicher Länge, wie jene, 23 fl.

Superfeine Therindains, 2 1/4 Cobidos breit, und von eben der Länge wie die ersten, 34 bis 36 fl.

Die Franzosen bringen zu Markte: Térindannes Damaraye, und Térindannes Azara; sie halten 3/4 bis 7/8 Stab in der Breite, und 16 in der Länge.

Die dänisch-asiatische Kompagnie liefert: superfeine Terrindams, welche 28 bis 29 Kopenhagener Ellen lang, und 1 11/16 bis 7/4 Ellen breit sind.

Terrindams Jappergonsi mit goldenen Leistenbändern, 26 bis 27 Ellen lang, und 1 bis 1 5/8 Ellen breit.

Terrindams von 28 bis 29 Ellen Länge, und 1 5/8 bis 1 11/16 Ellen Breite.

Terpentin, (Terebinthina), fr. la térébenthine, ein dickes, oder auch flüßiges Harz, das eigentlich von den Terpentinbäumen gewonnen, und aus verschiedenen Ländern zum Handel gebracht wird. Die Sorten, welche heutiges Tages am stärksten vorkommen, sind der cyprische, venezianische und französische Terpentin. Der sciothische von der Insel dieses Namens ist noch vollkommener, als der cyprische, allein er wird nur in geringer Menge gesammelt, und in der Türkei verbraucht. Der cyprische ist von zweierlei Gattung; die beste von diesen ist die, welche man durch Einschnitte in den Terpentinbaum erhält. Diese fließt Tropfenweise heraus, und ist vollkommen klar und hell. Die andere enthält den Terpentin, der bis auf die Erde herabgeronnen, daher auch unlauter, und mit fremden Theilen vermischt ist. Man bringt beide Sorten in irdenen Gefäßen zum Handel, die etwa 20 Pf. im Gewicht halten. Vier solcher Gefäße werden in eine Kiste gepackt, und so verschickt. Das Meiste von dieser Waare geht nach Venedig, Marseille und England. Sie wird sehr geschätzt. Den sogenannten venezianischen Terpentin erhält man von den Lerchenbäumen, wenn man diese etliche Fuß hoch über der Erde bis auf den Kern angebohrt hat. Ein gesunder und starker Baum kann 4 bis 5 Jahre lang jährlich 7 bis 8 Pfund Harz geben. Diese Art

führt den Namen des venezianischen Terpentins, weil die Venezianer sie zuerst zum Handel gebracht haben. Man bringt die Waare aber aus verschiedenen Gegenden von Italien, aus dem Archipelagus, aus Tirol, vom Schwarzwalde, aus Thüringen, aus Frankreich und aus Amerika. Französischer Terpentin ist weißlich von Farbe, und dick. Er wird in Dauphine, in Forez und Marancin gewonnen, und über Bayonne und Bourdeaux ausgeführt. Man verkauft ihn zu Bayonne nach Orhoft, und zu Bourdeaux nach Tonneaux von 4 Orhoft. Eine andere Sorte, welche ganz klar ausfällt, und dem peruanischen Balsam ähnlich ist, wird in eben diesen Gegenden gesammelt. Diese rinnt freiwillig aus den Bäumen, und wird mit Fleiß aufgenommen. Das meiste davon geht nach Holland, u. kommt für peruanisch. Balsam wieder daher. Noch eine andere Sorte ist die, welche im Savoyischen, im Elsaß, auf dem Berge Pilat, wie auch in den Gegenden auf dem Schwarzwalde aus den Tannen, Kiefern und Fichten gewonnen, und von den Landleuten in Frankreich Bijon genannt wird; sie heißt sonst auch Strasburger Terpentin, weil man sie über diesen Platz zum Handel bringt. Diese Sorte wird von den am ältern Holze befindlichen Beulen oder Gallen zubereitet, und vorzüglich zum Siegellack gebraucht.

Es pflegen alle Jahre, gegen den August, italienische Landleute aus der Gegend unweit der Alpen eine Reise in den Bezirk der Schweiz, wo es viele Tannen gibt, vorzunehmen, und den Terpentin zu sammeln. Ihr Verfahren dabei ist folgendes: Sie haben spitzig zugehende Zinken von Blech, und eine Flasche von eben solcher Materie, die an ihrem Gurte hängt. Auf den Gebirgen der Gegenden des großen Karthäuserklosters gebrauchen sie dazu Ochsenhörner, die sich ebenfalls in eine Spitze endigen. Diese Leute steigen bis an den höchsten Gipfel der Tannen, durch Hülfe mit Klammern beschlagener Schuhe, welche sie in die Rinde der Bäume einhacken. Sie umfassen den Stamm mit den beiden Schenkeln und einem Arm, und mit dem andern bedienen sie sich ihrer Zinke, um die Beulen oder Tannblattern, welche man auf der Rinde wahrnimmt, aufzuritzen. Wenn das Becherchen von solchem klaren und flüßigen Terpentin (den die Beulen enthalten) vollgelaufen ist, gießen sie ihn in die an ihrem Gurte hängende Flasche; diese wird hernach wieder in einen bockledernen Schlauch ausgeleert, worin sie den gesammelten Terpentin zu Markte bringen. Da in die Becherchen oft theils Tannblätter, theils Stücken Rinde, theils Baummoos und allerlei, was den Terpentin verunreinigt, hineinfällt; so pflegen die Sammler denselben vorher, ehe sie ihn in ihre Schläuche thun, durchs Filtriren zu reinigen. In dieser Absicht nehmen sie ein Stück Rinde von einer Pechtanne ab, machen daraus eine Art von Trichter, belegen dessen engstes Ende mit Schößlingen von eben demselben Baume, und gießen alsdann den Trichter voll gesammelten Terpentins, der nun nach und nach durchfließt, und den Unrath im Gerätbe zurückläßt. In dikken Wäldern wo die Sonne nicht durchscheinen kann, macht man die Einschnitte auf allen Seiten ohne Unterschied, nur nicht auf der Wetterseite. Aus den Einschnitten, welche man in die Rinde der Tannen, theils von Ungefähr, theils nach Erfahrung machen kann, läuft nur sehr wenig Terpentin heraus. Die Harztropfen, welche durch die Poren herausschwitzen, werden zwar an der Luft dick, bleiben aber beständig klar und durchsichtig, wie Mastix, wie man es aber an dem Safte der Pechtanne nicht wahrnimmt. In fettem und kräftigem Boden gewinnt man zwei Ernten des Terpentins in der Jahrzeit, wo jedesmal der Saft einzutreten pflegt; nämlich im Frühling und im August. Ein jeder Baum aber bekommt, während des Eintretens des Saftes, nur einmal Blattern; und im magern Erdreich kommen solche nur mit dem Frühlingssaft zum Vorschein.

Die Tannen fangen schon an eine mittelmäßige Quantität Terpentins zu liefern, sobald sie 3 Zoll im Durchmesser haben; sie geben davon immer mehr, bis ihr Durchmesser 1 Fuß beträgt.

Der Terpentin der Tannen ist hitzig, scharf, reinigend, und zur Heilung frischer Wunden sehr dienlich; er macht den Grund oder Hauptbestandtheil der meisten Pflastersalben, und einiger Mittel aus, wodurch man die Geschwüre zur Reife und die Wunden zur Eiterung bringt. Man nimmt ihn auch unter gemeine Firnisse. Des wesentlichen Oels vom Terpentin bedienen sich die Maler zum Flüßigmachen ihrer Farben; die Lackirer zum Auflösen fester Harze, und die Pferde- oder Hufschmiede zum Austrocknen der Wunden bei Pferden, und zum Heilen der Räude bei denselben.

Der französische Terpentin und jene letztere Sorte werden nach Deutschland entweder über Holland oder über Hamburg eingeführt. Zu Hamburg gibt man darauf 16 Procent Tara, nämlich auf sogenannten venezianischen.

Bei dem Destilliren des Terpentinöls, wovon man eine große Menge aus Thüringen, England, Holland und Frankreich zum Handel bringt, bleibt in der Blase das verdickte Harz zurück, welches aufgenommen, und unter dem Namen Geigenharz, oder Kolophonium, verhandelt wird. Die beste Gattung des Terpentinöls liefern Rouen und Bayonne. Es wird bei 100 Pfund zu 36 1/2 bis 40 Liv. verkauft. Eine schlechtere Sorte ist die, welche blos aus dem von den Tannenzapfen gekochten Terpentine abgezogen wird. Diese ist zu den meisten Arbeiten nicht gut zu gebrauchen.

Carolina-Turpentine kommt aus Charleston in ausserordentlicher Menge zum Handel, und wird bei Barril oder Orhoft verkauft.

Kanada liefert uns einen Terpentin, der klar, weißlich von Farbe, auch zärter ist, als derjenige, den wir von unsern Tannen erhalten, und welcher mit dem Balsam von Mekka viele Aehnlichkeit hat. Dieser Terpentin, welcher unter dem Namen des weissen kanadischen Balsams bekannt ist, scheint von demjenigen wenig unterschieden zu seyn, den die Engländer uneigentlich Balsam von Gilead nennen. Indessen kommt der wahre Balsam von Gilead von einem dem Pistazienbaume ähnlichen Gewächse.

Der französische Terpentin, Térébinthine de Bourdeaux, Térébenthine commune, oder de Bayonne, muß weißlich von Farbe, und dick wie Honig seyn. Man erhält ihn aber nicht in dem Zustande, wie er aus dem Baume geflossen ist, sondern er besteht aus einer Komposition, zu welcher, nebst andern Ingredienzien, das weisse und harte Galipot- oder Barrasharz genommen worden ist.

In der Medizin wird sowohl der Terpentin, als auch das röthliche und weisse Oel, Terpentingeist, Terpentinessenz, oder ätherisches Oel genannnt, innerlich und äusserlich angewandt.

Zu Hamburg gibt man auf die Tertie des französisch. Terpentins 35 Pf. Tara.

Terra alba, s. Kreide

Terra Catechu, s. Japanische Erde und Catechu.

Terra Chia, s. Siegelerde.

Terra citrina, s. Gelbe Erde, oder Ocher.

Terra Coloniensis, siehe Köllnische Erde.

Terra cotta, s. Wedgewood.

Terra da Siena, eine hellgelbe Erde, welche, wenn sie gebrannt worden ist, eine rothe Farbe annimmt, und hernach von den Malern verbraucht wird. Man bringt sie von Siena im Toskanischen über Livorno zum Handel.

Terra japonica, s. Catechu.

Terra Laubacensis, Terra Lemnia, Terra Lignicensis, und Terra Militensis, s. Siegelerde.

Terra merita, s. Curcume.

Terra Oriana, zu Genua und in andern Handelsplätzen Italiens der Orlean oder Rocou.

Terra sigillata, und Terra Strigoniensis, s. Siegelerde.

Terra Tripolitana, s. Tripel.

Terra Umbria, s. Umbra.

Terra verde, Terra viridis, Creta viridis, eine grüne Kreide, oder Farbenerde, die besonders von der Insel Cypern und aus Italien zum Handel gebracht wird. Die bekannteste ist die von Verona im Venezianischen. Die cyprische ist

in Körbe von Palmblättern gepackt, deren drei gewöhnlich einen venezianischen Cantar wiegen. Das meiste davon geht als Ballast nach Holland, und wird von da in alle Gegenden von Europa wieder ausgeführt. Diese Farbenerde muß schön rein, durchgehends grün, und mit keinen Steinen, nicht mit Sand oder gemeiner Erde verunreinigt seyn. Man gebraucht sie zur Frescomalerei.

Terre de Perse, s. Braunroth oder englische Erde.

Terrézucker, s. Zucker.

Terzanell, ital. Terzanella a Fastoni, der schmale oder sogenannte Schnürelgrosdetour. Die besten Sorten dieses Gewebes liefern Reggio im Modenesischen und Vigevano im Mayländischen; die geringern Berlin, Frankfurt und die Schweiz. Das Zeug ist nur 5/8 Leipziger Ellen breit; die Berliner Sorte noch schmäler. Man unterscheidet in Italien die Schnürelgrosdetours auch in Terzanel i leggieri, oder leichte, und in Terzanelli forti, oder schwere Sorte. Beide sind 2 Palmi breit; die letztern haben aber ein dreiaufzügiges Saalband.

Terzo sangue, s. Korallen.

Teschinken, eine vorzügliche Art Feuerröhre, die zu Teschen im österreichischen Schlesien verfertigt wird, und sehr im Rufe ist.

Tesser-Garen, im holländischen Handel, die Webgarne. Man kauft die ostindischen in Ballen von 100 Pfund circa, deren 2 einen Kaveling machen. Der Artikel gibt 1 1/2 Pfund Tara und 1 Procent an Gutgewicht.

Testudo, s. Schildkröte.

Tetezucker, s. Zucker.

Tete de Moine, s. Quantal.

Teucrium verum, s. Gamanderlein.

Teufelsabbiß, Anbißkraut, St. Peterskraut, (Succisa, morsus diaboli, Praemorsa Jacea nigra), fr. mors du diable, la scabieuse des bois, ein wildes Heilkraut, eigentlich eine Art von Apostemkraut, die hie und da auf den Wiesen und Aeckern angetroffen wird. Die Wurzel ist schwarz, dabei so gestümpft, als wenn sie abgebissen worden wäre, und hat viele Zasern um sich. Diese Wurzeln kommen in die Apotheken.

Teufelsaugen, siehe Bilsenkraut.

Teufelsband, s. Löwenmaul.

Teufelsdreck, Asand, stinkender Asand, (Assa oder Asa foetida), ein harziges ausländisches Gummi, welches theils aus weissen, theils aus gelben, auch fleischfarbenen Theilchen durcheinander vermischt ist, und buntfärbig aussieht. Es hat einen beissenden, zähen und widrigen Geschmack, und einen starken, dabei unangenehmen Geruch, wie Knoblauch. Man bringt es aus der Levante, besonders aus Syrien und andern Gegenden der Türkei, sowie auch aus Persien, über Smyrna, Konstantinopel, Marseille, Venedig und Livorno zum Handel. Die allerfeinste und beste Sorte ist in Körnern, die geringere in großen Klumpen oder Brodten. Jene ist ganz rein, glänzend und schön gefärbt; diese aber dunkel, und öfters ziemlich unrein. Dies Gammi hat ein sehr flüchtiges und öligtes Salz bei sich, daher es in der Medizin wider histerische Zufälle, Kolik u. drgl., mit Nutzen gebraucht wird. Auch die Roßärzte brauchen es stark in ihren Kuren. Der Artikel kommt in Kisten von 400 bis 500 Pfund zum Handel.

Teufelsflucht, s. Johanniskraut.

Teufelskirschen, siehe Zaunrübe.

Teufelsklaue, s. Bärlapp.

Teufelsmilch, s. Wolfsmilch.

Teufelspulver, s. Polvere del Diavolo.

Teufelsraub, siehe Johanniskraut.

Teufelswurz, s. Wolfswurz.

Thalictrum, s. Wiesenraute.

Thallilien, s. Maiblumen.

Thalwein, heißt der Bacharacher Rheinwein.

Tama lapatra, s. Indianisch Blatt.

Thaunfisch, s. Thunfisch.

Thee, (Thea), fr. le thé, bei den Chinesern Tcha, nennt man die getrockneten Blätter von einem Strauch, dem Theebaume oder Theestrauche (Thea Bohea L.), der in vielen Pro-

vinzen von China, Japan, Siam und Tunking zu Hause ist, und da zum Theil mit Fleiß gebaut wird. Das Gewächse wird gegen 6 Fuß hoch, und liebt vorzüglich steile Oerter und abschüßige Lagen. Man findet es am häufigsten an den Abhängen der Hügel, und längs den Flüssen und Bächen. Die Chineser bauen damit ganze Felder an; die Japaner aber begnügen sich, mit diesem Strauchwerke ihre Aecker und Wiesen einzufassen. Der Theestrauch erreicht in 7 Jahren seine völlige Höhe. Dann schneidet man den Hauptstengel ab, damit er neue Sprößlinge treibe, und einer von diesen letztern gibt hernach gemeiniglich so viele Blätter, als ein ganzer Strauch.

Diese Blätter, der einzige Theil, den man von diesem Gewächse schätzt, stehen wechselsweise, sind eyrund, spizzig, glatt, rundum gezähnt, und von dunkelgrüner Farbe. Die jungen Blätter sind zart und dünne, werden aber stärker und dicker, so wie sie älter werden. An ihren Zweigspitzen kommen einzelne Blumen, welche einen Kelch mit 5 oder 6 Abtheilungen und eben so viele Kronblätter, die öfters unterwärts zusammengewachsen sind, und eine große Anzahl Staubfäden haben, die um den Blumengriffel herum sich befinden. Dieser verwandelt sich hernach in eine holzartige, runde Kapsel, welche dreiseitig ist, und eben so viele Zellen enthält, worin entweder ein kugelrunder Same, oder mehrere eckigte Samenkörner stekken.

Auser dieser Sorte, welche unter dem Namen der Théeboupflanze bekannt ist, lassen sich noch zwei andere unterscheiden, von welchen die eine den grünen Thee, die andere den rothen liefert. Die Blume von der erstern besteht aus 9 Petalen; die andere hat große Blumen mit 6 rothen Petalen, und ist im Mittelpunkte mit einem Büschlein Staubfäden besetzt, die unterwärts zusammenhängen. Unter diesen 3 Gattungen ist die erstere am gemeinsten. In den meisten Provinzen des chinesischen Reichs wird Théebou gebaut; aber das Produkt hat doch nicht allenthalben denselben Grad der Vollkommenheit, obschon die Pflänzer sich deswegen alle Mühe geben, und es an nichts fehlen lassen. Man hat bemerkt, daß der Thee, welcher auf steinigtem Boden wächst, den weit übertrifft, welcher auf leichtem Boden gezeugt wird. Der allerschlechteste aber wächst in gelbem Erdreich.

Der Unterschied des Bodens ist nicht der einzige Grund der mehr oder mindern Güte dieser Waare; auch die Jahrszeit hat darinn großen Einfluß.

Die erste Ernte fällt im Februar. Dann sammelt man kleine, zarte und feine Blätter, oder den sogenannten Kaiserthee, welcher hauptsächlich für den Hof und die Vornehmen des Landes bestimmt wird. Die Blätter bei der zweiten Sammlung, welche im April vorgenommen wird, sind schon größer und mehr ausgewachsen, aber von geringerer Güte, als jene. Diesen nennt man chinesischen Thee; er wird aber noch in viele Untersorten abgetheilt und sortirt. Bei der letzten Sammlung, welche im Junius statt findet, gewinnt man die völlig ausgewachsenen Blätter; von diesen wird der grobe Thee bereitet, den der gemeine Mann verbraucht.

Noch ein anderes Mittel die Varietäten des Thees zu vermehren, besteht in der mannigfachen Art, wie man die Blätter behandelt, und zubereitet. Nach Kämpfers Bericht haben die Japaner dazu eigene Gebäude, worin sich eine Reihe kleiner Darröfen befinden, von welchen jeder mit einem Eisen- oder Kupferbleche bedeckt ist. Wenn diese geheizt sind, so schüttet man haufenweise die Theeblätter, welche vorher mit warmem Wasser angefeuchtet, oder dem Dunst des kochenden Wassers ausgesetzt worden sind, auf die Darren. Man rührt fleißig um, bis sie durchgängig den gehörigen Grad der Hitze haben. Dann schüttet man sie auf reinliche Binsenmatten, und rollt sie zwischen den Händen. Dies wird zwei- oder dreimal wiederholt, und dann ist alle Feuchtigkeit aus den Blättern verdünstet. Hierauf läßt man die Blätter zwei oder drei Monate lang in Ruhe liegen, und wenn diese Zeit vorbei ist, so fängt man bei den feinern Sorten die vorige Behandlung

von neuem an, bis nicht die geringste Feuchtigkeit mehr sich spüren läßt. Sodann wird die Waare eingepackt. Die feinsten Sorten legt man in Gefäße von Porcellan; die geringern in irdene Töpfe, und die schlechteste in Strohsäcke, mit Bley oder mit Baumblättern ausgefütterte Kisten u. s. w.

Der eigentliche China-Thee ist nicht früher als ums Jahr 1715 in allgemeinern Gebrauch gekommen. Erst zu dieser Zeit hat man angefangen, grünen Thee zu trinken; denn bis dahin war blos der Thébou bekannt gewesen. Man bringt diese Gattung entweder zu Lande durch die Tartarei und Rußland unter dem Namen des Karavanenthees, oder zu Wasser mit den Schiffen der großen Handlungskompagnieen zum Handel. Die erstere Sorte ist feiner und theurer, als die andere. Ihr rechter Marktplatz ist Kjachta.

Vom grünen Thee hat man folgende Sorten: Kaiserthee oder Wing-Wingh; er hat große, zarte, lockere Blätter von lichtgrüner Farbe, und einen gar nicht starken, aber doch angenehmen Geruch. Hayson, Hyson, Huy-Kiong, Hey-tiang, hat dicht zusammengerollte, kleine, grüne Blätter, die etwas ins Blaulichte fallen. Die Chineser machen von dieser Gattung noch zwei besondere Sorten, von welchen die eine, deren Blätter schmal und kurz sind, Haysan-Utzin, und die andere mit schmalen und länglichten Blättern Gomy oder Gobe heißt. Singlo oder Songlo und Tonkay sind ordinaire Sorten, welche 50 bis 60 Procent niedriger, als Haysan verkauft werden. Hysanschin ist nicht viel besser, und gilt etwa die Hälfte, was Hayson the zu gelten pflegt.

Von dem Thébou, oder braunen Thee gibt es folgende Sorten: Soatchong, Ziou-Zioung, welcher dem Aufguß eine gelbgrüne Farbe mittheilt. Er gilt etwa den dritten Theil, was Peckothe oder Patri-Ziou-Zioung kostet. Dieser letztere, der in Deutschland, Polen und Rußland Karavanenthee genannt wird, hat einen sehr feinen Geruch, und einen eben solchen Geschmack. Er hat große, gelbliche, nicht gerollte Blätter, die zu ganzen und halben Pfunden entweder in Fayancegefäßen oder in Papier eingepackt sind.

Petko oder Peckao ist mit weissen Spitzen, hat feine zarte Blätter, und ist gerollt. Er gilt vier- auch fünfmal so viel als Congothee. Der Congo oder Bongfo gleicht ziemlich dem Thébou, hat aber feinere Blätter, und gilt 50 Procent mehr, als jener. Die Sorte, welche den Namen Liu-Hysan führt, und schmale rauhe Blätter hat, wird insgemein zu Verbesserung geringerer Theesorten angewandt. Camphu hat einen starken Veilchengeruch, und theilt dem Aufguß nur eine blasse Farbe mit. Gemeiner Thébou heißt bei den Chinesern Moji, hat einen ziemlich guten Geruch, und theilt dem siedenden Wasser gar bald eine bräunliche Farbe mit. Er muß, wenn er die gehörige Güte hat, aus ziemlich gleichfärbigen Blättern bestehen, so wenig Stiele und Stengel, als möglich, bei sich haben, und ohne Staub seyn. Es gibt keine gute Anzeige, wenn diese Sorte mit vielen schwarzen Blättern vermengt ist.

Alle diese gedachten Sorten werden in ganzen, halben, Viertel- Achtel- Sechszehntel- auch wohl in Eindrittel- und Zweidrittel- Kisten und Fässern zum Handel gebracht, die ihre gewisse Tara bekommen. Die Waare in kleinen Kisten und Gebinden ist bei den Auktionen gemeiniglich gesuchter, und steht etwas höher im Preise, als die andere, weil weniger Staub darunter zu seyn pflegt. Den Einkauf läßt man im Grossen bei den jährlichen Auktionen der holländisch-ostindischen, und dänisch-asiatischen, schwedischen und andern Kompagnieen besorgen, oder man kann sich mit dieser Waare auch zuweilen eben so vortheilhaft zu Hamburg versehen, wo nicht selten Auktionen vorfallen. Die dänisch-asiatische Gesellschaft hat nicht nur zu Kopenhagen, sondern auch zu Altona große Thee-Niederlagen.

Amsterdam gibt auf den Thee folgende Tara:

Auf eine ganze Kiste von	400	Pfund	und darüber	90	Pfund
ditto	400	"	und darunter	84	"
Auf eine halbe Kiste	200	"	und darüber	60	"
ditto	200	"	und darunter	54	"
Auf eine Viertel-Kiste	100	"	und darüber	30	"
ditto	100	"	und darunter	28	"
Auf einen Kanaster	70	"	"	24	"
ditto	50	"	"	20	"
ditto	32	40 Pf.	"	16	"
ditto	20	"	"	9	"
ditto	16	"	"	8	"

Und ausserdem für Gutgewicht 2 Procent.

Zu Hamburg werden auf eine ganze Kiste von circa

	400	Pfund Thébou	70	Pfund
Auf eine halbe Kiste von beiläufig	150	"	45	"
Auf eine Kiste grünen Thee von	180	"	45	"
Auf eine Kiste grünen Thee von	100	"	28	"

Tara, und überdies 1/2 Proc. Gutgewicht gegeben.

Theestaub, welcher von dem ausgesiebten Thee abfällt, kommt aus Holland und England zum Handel. Diesen gebrauchen betrügliche Theeverkäufer zum Untermischen unter ihre Waare, so wie andere ihres Gleichen den Pfeffer- oder Indigostaub.

Theer, Teer, (Pix fluida, Pix liquida), fr. le goudron, bekanntlich ein klares harziges Oel, welches aus alten Fichten, Kiefern, und den Kienstöcken und Wurzeln des Föhrenbaums gewonnen wird. Man zieht es in eigenen dazu eingerichteten Theebrennereien durch Hülfe des Feuers aus, od. schwehlet den Theer. Der meiste u. beste Theer wird aus Schweden, (dieses Land führt jährlich über 70,000 Tonnen aus) Rußland, Finnland, der Mark Brandenburg, von Gothland, Stockholm, Archangel, St. Petersburg, Westerwick ꝛc., zum Handel geschickt. Alle diese Länder und Oerter geben dünne und auch dicke Theersorten. Der gothländische Theer wird auf der Stelle in viererlei Sorten unterschieden, nämlich: 1) in dünnen, welcher ganz rein und klar; dieser ist gewöhnlich 20 Procent höher im Preise als der dicke. 2) Rather, welcher körnigt ausfällt. 3) In geschmeidig dicken. 4) Endlich in ganz dicken. Man bringt von dieser Waare jährlich viele tausend Tonnen nach den Seestädten, wo sie beim Schiffsbau und der Schifffahrt ganz unentbehrlich ist; weil aber der Theer heftig brennt, so hat man zu Hamburg, Bremen, Lübeck, Danzig ꝛc., eigene Theerhöfe und Magazine auser der Stadt, wo die Waare niedergelegt werden muß. In Amerika liefern Süd- und Nordcarolina, Virginien, Maryland ꝛc., viel Theer, der stark zum Handel kommt. Amerika führt von diesem jährlich über 100,000 Tonnen aus. Der amerikanische Theer ist dicker, als der aus der Ostsee, und taugt besser zum Theeren, indem er sich zugleich besser mit dem Schiffspech verbindet. Der nordische ist flüßiger, dringt besser ins Tauwerk ein, soll es aber eher durchäzen, und dessen Dauer verringern. Frankreich zieht nicht nur viel Theer aus Marancin, sondern läßt sich auch aus Schweden und von den Nordamerikanern eine große Menge zuführen. In Deutschland liefern auser der Mark auch noch das Gothaische, die Gegenden des Schwarzwaldes, der Thüringerwald, die Niederlausitz, und zwar besonders die beiden erstern, vielen Theer. Aus Holland gehen jährlich viele tausend Fässer Theer nach Frankreich; sie werden da wieder nach Italien, Spanien, Portugal, der Insel Madeira und nach dem Archipelagus meist über Marseille ausgeführt.

Der stärkste Verbrauch des Theers findet dadurch statt, daß man die Fahr-

zeuge, das Tauwerk, die Planken, Thüren, Fensterladen der Gebäude und anderes Holzwerk übertheert, wodurch solche in Wasser und Wetter dauern, und vor dem Anfaulen bewahrt werden. Dies ist besonders in Holland, an der Ostsee, u. in den Seestädten überhaupt, sehr gebräuchlich. Die Fuhrleute brauchen den Theer, um damit Achsen und Räder zu schmieren.

In den Apotheken bereitet man daraus ein Wasser und eine Essenz, welche in verschiedenen Fällen mit Nutzen angewandt werden.

Der Theer wird bei Last von 12 Tonnen gehandelt. Die gute und untadelhafte Waare muß rein, klar, und nicht mit fremden unreinen Dingen vermischt seyn. In Holland und einigen andern Ländern rechnet man bei Schiffsfrachten 13 Tonnen Theer auf die Last.

Theer aus New-Yersey handelt man bei Tonnen von 24 Galons, und den aus Karolina von 32 G. Dieser hier ist auch besser als jener.

Theobroma Linnaei, s. Cacao.

Thepois, heißen ostindische Katune, welche die Holländer zum Verkauf bringen. Sie sind 2 Cobidos breit, und 20 lang, und kosten 11 bis 12 Bankgulden das Stück.

Theriak, (Theriaca), franz. la thériaque, eine Zusammensetzung verschiedener giftwiderstehenden Arzneien, die pulverisirt, und hernach mit Honig zu einer Lattwerge gemacht worden. Andromach, ein berühmter Arzt unter Kaiser Neronis Regierung, soll hiervon der Erfinder gewesen seyn. Ehemals war besonders der venetianische Theriak im Rufe, jetzt macht man ihn zu Montpellir in Frankreich, und fast in jeder von Deutschlands großen Städten eben so gut. Er wird in blechernen Büchsen von einem ganzen, halben oder Viertelpfund zum Handel gebracht.

Eau thériacale und Venaigre thériacal kommen von Montpellir, und die Apotheken liefern noch verschiedene andere vom Theriak verfertigte Sachen.

Theriacaria, s. Baldrian.

Thermometra und Thermoscopia, s. Wettergläser.

Thibetanische Kuhschweife, sind eine Waare, die in ganz Indien, Persien und den übrigen östlichen Ländern berühmt ist. Sie werden allein in Thibet gefunden. Die Kühe sind größer als die gewöhnliche Art, haben kurze Hörner, und ihre Haut ist mit weißlichen seideartigen Haaren bedeckt. Die Schweife sind dick, und haben lange fliegende Haare, wie unsere Pferde, aber viel feiner und glänzender. Diese werden in Indien theuer verkauft, in silberne Handgriffe eingefaßt, und zu Fliegenwedeln gebraucht. Alle vornehme Leute haben dergleichen beständig, sowohl beim Ausgehen, als auch zu Hause, in der Hand. Auch gebrauchen die Tataren diese Schweife zu Plumagen auf ihre Mützen, und zieren damit ihre Piken und Fahnen. Von den Haaren verfertigen sie Decken u. drgl.

Thicksets, sind englische und sächsische Manschesterfammete, denen mancherlei Muster und Streifen aufgedruckt werden. Sie haben Velveretsbreite, und dienen zur Manneskleidung.

Thomaszucker, s. Zucker.

Thon, (Argilla), fr. l'argile, besonders Töpfererde, eine fette Erde von verschiedener Farbe, die sich in allerlei Gestalten formen läßt, wenn sie getrocknet ist, nicht zerfällt, sondern zusammenhält, und im Feuer glasartig wird. Man unterscheidet sie in feine oder zarte, grobe, fette und magere Sorten. Der Thon ist der Hauptstoff, woraus die Töpfer mit Beisatz des Lehms allerhand Küchengeräthe verfertigen. Die Bildhauer, Bildschnitzer und Gold und Silberarbeiter gebrauchen ihn zu ihren Formen u.s.w. Die Thonerde zum Läutern des Terrézuckers wird von Rouen, Nantes und Bourdeaux nach den französischen Zuckerinseln gebracht. Die erstere Sorte ist die beliebteste, die andern achtet man schon weniger. Man handelt sie bei Tonnen von bestimmtem Gewicht, meistens 600 bis 700 Pfund. Außerdem gibt es noch Porzellanthon, Tabakspfeifenthon ꝛc.

Thran, franz l'huile de balaine, heißt das Oel, welches von dem Fett oder Speck der Walfische, See- und Finnfische, Wallrosse, Hayfische, Häringe ꝛc., zubereitet, und in den Ledergerbereien,

Schwefelraffinerien, beim Kalfatern der Schiffe, zum Lampenbrennen ꝛc., gebraucht wird. Es handeln damit besonders die Kaufleute, welche nach Grönland auf den Wallfisch- und Robbenfang ausrüsten, z. E. die Normänner, Holländer, Engländer, Russen, Portugiesen, Hamburger, Altonaer, Glückstädter und Bremer. Im Anfange, als die europäischen Nationen sich erst auf diese Fischerei legten, waren sie gewohnt, die Fische auf der Stelle zu zerlegen und den Speck auszukochen. Die Biscajer fanden es für zuträglicher, den Thran am Bord der Schiffe zu kochen, und viele andere folgten ihnen darin nach. Heutigestages aber zerlegt man die gefangenen Fische am Bord, und schneidet den Speck, welcher 8 bis 12 Zoll dick ist, in großen Stücken ab. Diese werden von dem übrigen Schiffsvolke klein geschnitten, zugleich alles magere davon abgesondert, und dann in Fässer, welche man Quarteelen nennt, geschüttet. Nach der Zuhausekunft der Schiffe wird der Speck in eigenen dazu erbauten Thranbrennereien ausgekocht; das daraus kommende Oel ist dann der sogenannte Thran. Wenn der klein zerschnittene Speck fest in die Fässer geschlagen worden ist, so fängt er von selbst an, stark zu gähren, doch nicht so, daß die Gebinde bersten. Diese Gährung gibt gewissermaßen dem Oel seine erste Konsistenz, da der Speck dadurch von selbst in ein flüßiges Wesen übergeht. Auch hält man dafür, daß beinahe 20 Procent verloren gehen, wenn der Speck nicht vor dem Thrankochen fermentirt hat, sondern so frisch gleich in den Kessel kommt. Und dies ist der Fall bei den Franzosen, die ihren Thran am Bord kochen, und bei andern, die dies an Ort und Stelle am Lande thun,

Man hat in den Thranbrennereien kupferne Pfannen, in der Weite von 10 bis 12 Fuß, die in der Mitte etwas vertieft sind, in deren jede 5 Fässer Speck hineingehen. Dieser wird darin ausgelassen, wenn man zuvor eine halbe Tonne Wasser zugegossen hat, damit der Speck nicht anbrenne, weswegen er auch von zwei Männern über dem Feuer ohne Unterlaß umgerührt werden muß. Wenn nun der Speck 2 oder 3 Stunden gekocht hat, so, daß der Thran völlig heraus ist, dann schöpfet man das flüßige mit großen kupfernen Löffeln aus der Pfanne in viereckigte Tröge, die obenher mit einem Rost oder Gitter vermacht sind, wodurch der Thran in die Tröge hineinläuft, und die ausgekochte Rinken von dem Wallfischspeck oben auf dem Gitter liegen bleiben. Diese schlägt man in Hanf- oder Leinsaatfässer, und verhandelt sie an die Leimkocher. Der so heiß aus der Pfanne geschöpfte Thran lauft nun noch in einen andern hölzernen Trog, der zu zwei Dritteln mit kaltem Wasser angefüllt ist, wo er sich abkühlt, bis wieder eine andere Pfanne mit Speck genug gekocht hat. Dann wird der Thran in einen zweiten Trog mit dem Wasser übergeschüttet, und hierauf wieder in einen dritten gebracht. Unterdessen sinkt das Dicke od. der Satz, Prutt genannt, auf den Boden, und dann zapft man den Thran aus dem letztern Gefäße in die Fässer, welche alle mit neuen Reifen belegt, und so bald sie voll sind, mit einem hölzernen Spunde zugeschlagen und auf das Lager gebracht werden. Der Thran muß aber nothwendig in den vorgedachten Trögen mit Wasser abgekühlt worden seyn, weil der heisse Thran sonst in keinem Gebinde zu erhalten wäre. Die Fässer oder Quarteelen sind 16 bis 18 Steckan, zu Hamburg 32 Stübchen, groß, und werden durch einen geschwornen Thraneicher oder Visirer gemessen, welcher alsdann mit einem Eisen an dem Spundloche bemerkt, wie viele Steckans oder Mingeln darin befindlich sind. Nach diesem Maaße wird die Waare verkauft. Wenn der gekaufte Thran geliefert werden soll, so kommt gemeiniglich ein Küffner, holt mit einem kupfernen Heber alles trübe von unten herauf, und füllt die Fässer mit reinem Thrane bis auf ein Mingel auf. Alsdann ist der Verkäufer gehalten, auf seine Kosten den Thran dem Käufer zu liefern, wohin es verlangt wird. Der Prutt oder das Dicke aus den Trögen, wie auch das Gestockte, wird in alte offene Fässer gethan, wo es sich setzt. Den oben schwimmenden klaren Thran nimmt man hernach ab, und

das übrige wird den Pruttkochern verkauft, die davon den braunen Thran machen. Das Quarteel Thran rechnet man auf 12 Steckan, und ein Steckan hält 16 Mingels, nämlich beim Speckthran, aber der Leberthran wird bei Tonnen gehandelt; Häringsthran bei 6 Steckan.

Unter den Plätzen, welche den stärksten Handel mit Thran nach auswärts treiben, sind Kopenhagen, Bergen, Gothemburg, Hamburg, London, Amsterdam.

Das erstere liefert vornehmlich folgende Sorten im Durchschnitt zu beigesetzten Preisen, und verkauft sie im Großen durch öffentliche Auktionen: Isländischen Leber- oder Fischthran, zu 15 bis 16 Rthlr., die Tonne von 160 dänischen Potts. Ditto klaren Seehundsthran, zu 17 Rthlr. Ditto Haikals oder Haythran, zu 17 1/2 Rthlr. Ditto Fußthran, zu 12 Rthlr. Finnmärkischen klaren Leberthran, zu 16 bis 17 Rthlr. Ditto Fuß- oder dicken Thran, zu 13 bis 15 1/2 Rthlr. Grönländischen braunen klaren Seehundsthran, zu 18 Rthlr.

Leberthran wird von Stockfischen gewonnen. Man läßt die Leber in dazu verfertigten Gefäßen faulen; daraus entsteht ein Oel, welches unter dem Namen des Leberthrans zum Handel kommt. Der Stockfischleberthran wird, in Absicht auf die Gerberei, dem Wallfischthran vorgezogen, weil er das Leder längere Zeit geschmeidig erhält. Auch zum Brennen dient er besser, indem er, wenn er recht abgeklärt ist, ungleich weniger Dampf gibt, als der andere.

Häringsthran macht man nur in Schweden und Norwegen. Gothemburg und Bergen liefern diesen Artikel. Der beste ist der Dreikronenthran. Dieser wird, so wie der weisse grönländische Kronenthran, am meisten geschätzt, und von Weißgerbern, Korduanmachern u. andern Lederbereitern verbraucht. Der Häringsthran ist weiß von Farbe, dabei dünn, und kommt, in Absicht auf Oekonomie beim Brennen, wohlfeiler als Schlagöl zu stehen. Im Brennen verbreitet er weder einen so dicken Rauch als Rüböl, noch einen so üblen Geruch, als der gewöhnliche Thran. Im übrigen aber ist er zu dünn, das Leder lang geschmeidig zu erhalten; und verdickt sich in der Kälte zu geschwind, um darin so lang als andere Oele flüßig zu bleiben, und das Licht bei gleichförmigem brennen zu erhalten. Das Faß oder die Tonne Häringsthran hält 60 schwedische Kannen. Man kocht diesen Thran in Schweden theils aus der Kehle und den Gedärmen, theils auch aus ganzen Häringen aus. In England wird der grönländische Fischthran, so wie der Newfoundlands-Thran, bei 252 Gallon gehandelt. In Holland und anderwärts unterscheidet man den Wallfischthran in weisse und braune Sorte. Die letztere ist die wohlfeilste und schlechteste, weswegen sie blos zum Lampenbrennen gebraucht wird. Auch Rußland u. Portugal liefert jetzt Thran in Menge. Beide Landesarten sind einander an Güte und Farbe gleich, haben aber den Fehler, daß sie nicht vollkommen ausgebrannt sind, und daher eher stinkend werden. Sie sind wohlfeiler als Hamburger Thran. Der portugiesische Thran ist in Tonnen von 21 1/2 bis 22 Almudas netto, deren jede zu Hamburg 38 1/2 Pfund rendirt, oder rendiren soll. Uebrigens sind die Gebinde besser, als die des russischen Thrans, daher weniger Leckage dabei vorfällt.

Beim Einkauf dieser Waare muß man genau darauf sehen, daß kein Wasser unter dem Thran stehe: daß kein unreiner Satz sich auf dem Boden befindet, und die Gebinde voll sind.

Thunfisch, Thaunfisch, Thonfisch, Thonine, (Thynnus, auch Scomber Thynnus), fr. le thon, ein Seefisch, welcher ziemlich dem Lachs gleicht, dicht aneinander gefügte Schuppen, einen dunkeln Rücken, blaue Seiten, und eine große Floßfeder auf dem Rücken hat. Er hält sich Heerdenweise im grossen Weltmeer auf, und geht aus diesem ins mittelländische Meer an den spanischen, französischen u. italienischen Küsten vorbei, und endlich aus dem weissen ins schwarze Meer. Er hält da um die Zeit der Sonnenwende seinen jährlichen Zug, laicht alsdann, und kehrt mit der jungen Brut gegen den Winter

in seine Heimath zurück. Die Fische sind sowohl im Ocean, als auch im mittelländischen Meere sehr häufig; sie werden aber doch am stärksten an der Küste der Provence, bei Sardinien, Sicilien und um Porto-Longone gefangen. Die Fischerei an den Küsten der Provence geschieht am stärksten im April und Mai, schwächer ist die im Herbste. Zu dieser Zeit geht der Thunfisch durch die Meerenge, streicht bei Marseille, Toulon, Nizza u. s. w., vorbei. Die Netze, deren sich die Fischer zu diesem Fange bedienen, sind von geflochtenem Rohr gemacht. Man nennt sie in der Sprache des Landes Madragues. Sobald der erste Fisch eingegangen ist, so zweifelt man nicht mehr am reichlichen Fang, denn sie folgen einander gemeiniglich Reihenweise, und wo der erste sich hinwendet, da folgt ihm eine Menge nach. Man fängt ihrer an manchem Tage einige Tausend. Der Herbstfang fällt schon nicht so reichlich aus. Der Thunfisch ist ein sehr weichlicher Fisch, der gar bald absteht, wenn er aus dem Wasser herausgezogen wird. Aus dieser Ursache weiden ihn die Fischer recht bald aus, und bringen ihn so frisch zu Markte, oder mariniren ihn auch ein. Will man dies letztere, so schneidet man ihn in Stücke von einer gewissen Größe, läßt diese auf großen eisernen Rösten über dem Feuer braten, bestreicht sie mit Oel, nimmt sie hernach ab, macht sie mit Salz, Pfeffer, Gewürznelken und Lorbeerblätter ein, und schlägt die marinirte Waare in Tonnen. Die Provence versieht alle übrigen Provinzen Frankreichs mit diesem Artikel. Die Fische, welche hier gefangen werden, sind groß, fleischig, und von besonders gutem Geschmack, beinahe wie Kalbfleisch. Die allergrößten mögen 120 bis 130 Pfund im Gewicht halten. Sie sind schon zu der Römer Zeiten eine beliebte Speise gewesen.

Am meisten ist die kleine Stadt St. Tropes des marinirten Thunfisches wegen im Rufe. Man verschickt diesen Artikel von da weit und breit.

Man nennt den französischen marinirten Thunfisch an einigen Orten Thonine.

Für Sardinien ist der Thunfischfang ein sehr zuträgliches Gewerbe, welches jährlich eine artige Summe ins Land bringt. Wenn ein Fremder zu der Zeit, wann diese Fischerei unternommen wird, aus dem innern Theil der Insel nach Porto-Scus kommt, an welchem Orte der vornehmste Fang ist, so muß es ihm vorkommen, als wenn er aus einer Einöde auf die Brücke Ponte reale zu Genua gelangt. Von diesem einzigen Zweige leben hier wenigstens einige Tausend theils fremde, theils einheimische Kaufleute, Fischer, Einsalzer, Väkler, Gastwirthe ꝛc, und zwar ist er am einträglichsten im Mai und Junius. Der Fang selbst, hier la Mataza genannt, gewährt einen gar vortrefflichen Anblick. Eine große Strecke des Meeres wird alsdann von langen Fahrzeugen, in Gestalt eines länglichten Vierecks, eingeschlossen. Schon, wenn man den zehnten Theil der ausgeworfenen Netze, die man hier Camere di morte nennt, und welche oft vier und mehrere Tausend Thunfische enthalten, in die Höhe zieht, so fängt auf einmal alles an, lebendig zu werden. Das Wasser wird durch das Hin- und Herschlagen, das die großen Fische mit ihren Schweifen beginnen, ganz schäumig, und endlich durch die vielen Wunden, die man ihnen mit langen Spießen beibringt, ganz roth. Ein alter erfahrner Fischer, welchen man hier Rais nennt, ist der Befehlshaber beim ganzen Unternehmen. Dieser führt auf einem Kahn, mitten unter diesem Sturm, das Kommando; er fliegt auf den unruhigen Wellen hin und her, spricht hier Muth ein, gibt dort Verweise, je nachdem es die Umstände erfordern mögen. Dies, und das allgemeine Bestreben der Bootsleute, die Fische an Bord zu ziehen, die Zufälle, welche sich oft dabei ereignen, kurz, alles stellt den Augen der Zuschauer ein Schauspiel dar, welches allerdings eines der schönsten und seltsamsten ist. Durch einen Kanonschuß wird endlich die Rückkehr der Fahrzeuge angekündigt, die mit ihrer Beute beladen ankommen. Am Lande werden nun die Fische vollends todt gemacht, ausgeweidet, und nachdem sie eingesalzen

worden sind, in Fässer gepackt. Alsdann ißt fast jeder Einwohner Thunfisch, den er entweder zum Geschenk erhalten, oder für sein Geld gekauft hat. Die Eigenthümer, oder vielmehr diejenigen, welche diese Fischerei in Pacht haben, haben dabei auch beträchtliche Ausgaben; theils, weil es Sitte ist, daß man den fremden Zuschauern täglich ein Gastmahl gibt; theils auch, weil die Unterhaltung der Netze kostbar ist; und endlich noch darum, weil man öffentliche Andachten zum glücklichen Erfolg dieses Unternehmens anzustellen pflegt. Demungeachtet nimmt man doch an, daß ihnen ein schöner Ueberschuß bleibt, und daß dieser Fang jährlich 60,000 Scudi oder 120,000 Kaisergulden ins Land bringt. Doch ist der Verkauf und die Verschiffung dieser Waare größtentheils in den Händen der Ausländer, besonders Genueser, Katalonier, Provenzalen und Sizilianer. Der Transport geschieht mit fremden Fahrzeugen, aus Mangel an inländischen. Ja sogar zum Einsalzen nimmt man Salz von Trapani, weil das sardinische zum Einsalzen der Fische nicht so gut taugt. Die Thunfische werden übrigens von Cagliari, Sassari, Porto-Longone, Giglio, Marseille, Dünkirchen ꝛc., in großer Menge zum Handel gebracht. Aus den Köpfen und Eingeweiden dieser Fische macht man eine Gattung Thran, die besonders zum Brennen gebraucht wird. Der marinirte Fisch wird bei Pfund gehandelt.

In Sizilien wird der Thunfisch bei Palermo und an der ganzen nördlichen Küste dieser Insel in großer Menge gefangen. Man salzt jährlich über 20 000 Fässer ein. Die Waare wird bei Baril von 80 Rottoli gehandelt. Ihr größter Vertrieb ist auf den Messen von Salerno, wie auch zu Livorno, Civita vechia, u. s. w.

Der Thunfisch wird bei Sortimentern gehandelt, wo auf 5 Fässer immer eins aus sorra, 3 aus carne netta und eins aus businaglia bestehen. Sorra ist das Fleisch von den Bauchstücken. Diese Sorte gilt noch einmal so viel, als die darauf folgende, oder carne netta. Businaglia ist die schlechteste. Die Fische, welche nicht volle 400 Pfund wiegen, heißen scampirri, die nicht über 300 Pf. im Gewicht halten, mezzi tonni, die größer als scampirri ausfallen, tonni, oder tonni di corsa. Von den scampirri kocht man das Fleisch zum Theil in Salzwasser, und legt es hernach in Baumöl ein.

Thus, s. Weihrauch.

Thus Judaeorum, s. Storax.

Thymallus, s. Aeschfisch.

Thymelaea radix, s. Seidelbast.

Thymiama, in den Apotheken, eine Zusammensetzung von kleingeschnittenen wohlriechenden Rinden, insonderheit des Storaxbaumes, die man zum Räuchern gebraucht.

Thymian, s. Timian.

Thynnus, s. Thunfisch.

Tick, in Rußland, blaue und weisse einländische Leinen zu Bettdecken, Matratzen und Unterfutter unter Kleider, welche in Menge von St. Petersburg ausgeführt werden.

Tiegel, s. Schmelztiegel.

Tiger, (Tigris), fr. le tigre, ein grimmiges vierfüßiges Thier, das in den heissesten Gegenden von Ostindien, insonderheit auf der malabarischen Küste, in Siam, Bengalen und überall da zu Hause ist, wo es Elephanten und Rhinocerosthiere gibt. Man nennt oft fälschlich alle ähnliche Thiere mit gefleckten Fellen, Tiger; allein die eigentlichen und wahren sind zum Glück der Menschen und übrigen Thiere so gemein nicht. Die wilde Wuth, die Größe und Stärke dieses Thiers machen es sogar dem Löwen furchtbar. Der ostindische Tiger ist gewöhnlich 4 bis 5 Fuß hoch, 9, 10 bis 13 Fuß lang, den Schweif nicht mit dazu gerechnet. Sein Fell ist nicht getigert, oder mit runden Flecken bestreut. Der Grund hat rothfahle Haare mit schwarzen Streifen, welche queer über den ganzen Leib laufen, und am Schweife bis zu Ende lauter Ringe bilden. Die Unze, das kleine Panterthier, (Felis Uncia L.), ist viel kleiner, hat aber einen längern Schwanz, und längere Haare von grauer od. weißlichter Farbe. Der Leopard ist von jenem dadurch unterschieden, daß er größer ist, ein viel schöneres Fell, nämlich schön lebhaft und glänzend rothfahl von Farbe,

mit kleinen mehr oder minder dunkeln Flecken, hat, die Gruppweise beisammen sind, so daß jeder Flecken aus vier zusammengesezten kleinern Flecken zu bestehen scheint. Der Panther ist in Arabien, auf der barbarischen Küste und in den benachbarten Ländern nicht selten. Er ist schwächer von Gliedern, als der eigentliche Tiger, gibt ihm aber an Grimm und Blutdurst nichts nach. Er fällt alle lebendige Thiere, den einzigen Löwen davon ausgenommen, mit größter Wuth an, und besiegt sie. Sein Fell ist eines der prächtigsten, die man nur sehen kann. Die Haare sind glatt, fein und kurz, der Grund mit ringelförmigen oder rosenförmigen Flecken geziert. Der Schwanz ist schwarz gefleckt mit weissen Ringen. Die Tiger- Parder- und Pardelfelle werden insonderheit über Orenburg u. Kjachta zum Handel gebracht. Die persischen aus Masenderan sind die gewöhnlichsten, fallen aber viel kleiner als die ostindischen. Man gebraucht sie zu Pferdedecken, Muffen, Unterfutter unter polnische Pelze ꝛc.

Tigererz, heißt im sächsischen Erzgebirge ein mit Glas- und Weißgüldenerz durchwachsener Hornstein, der besonders um Marienberg und Johanngeorgenstadt gewonnen wird. Er nimmt eine gute Politur an, daher Tabaksdosen und andere Sachen daraus verfertigt werden.

Tigeriltis, russisch Peregusna, Perewjäska, im Pelzhandel aber gemeiniglich Perewostschik, ein Steppenthier, welches durch ganz Kleinreussen und Polen angetroffen wird. Es hat die Gestalt und auch die Lebensart des Iltis. Die schöne buntgefleckte Haut wird aus Rußland und Polen zum Handel gebracht.

Tilia, s. Linde.

Till, s. Dill.

Timian, Thymian, Demuth, römischer Quendel, Wurstkraut, (Thymus, Serpillum romanum), franz. le thym, ein bekanntes niedriges Kraut von angenehmem Geruch und scharfem Geschmack, das auch im Winter dauert. Die Stengel sind hart und holzigt. An diesen blühen die beisammenstehenden Lippenblumen im Junius und Julius, worauf der in Hülsen eingeschlossene Same folgt. Das Kraut wächst in Languedok, Provence, Italien ꝛc. wild, wird aber bei uns nur in Gärten gezogen. Man hat davon dreierlei Sorten, nämlich den gemeinen breitblätterigten, den gemeinen schmalblätterigten, und den breitblätterigten gestreiften Timian. Das Kraut und der Same wird, seiner erwärmenden, zertheilenden und stärkenden Kräfte wegen, in der Medizin gebraucht. Auch gebraucht man es, wegen seines Wohlgeschmacks, als Würze an den Speisen. In Provence und Languedok zieht man aus den Blüten und Blättern ein Oel, oder eigentlich die Essenz, und schickt diese weit und breit zum Handel.

Tinea, s. Schleyhen.

Tinctur, in den Apotheken ein flüßiger Extrakt, und zwar aus solchen Materien, die entweder offenbar farbigt sind, oder doch Theilchen erhalten, die eine Farbe geben können. Man gebraucht zu dieser Extrahirung Weingeist, oder Phlegma des Vitriols u. dgl. Die Apotheken führen unter andern: Tinctura Antimonii od. Spießglastinktur. Benzoetinktur, Bezoar- China de China- Korallen- Zahntinktur. Silber- Stahl- Eisen- Weinstein- Bernstein- u. Wundtinktur ꝛc.

Tinische Seide, Seide von Tinos; s. Seide.

Tinkal, der rohe Borax, der noch nicht raffinirt worden ist, und in Elephantenhäuten und Blasen eingenäht, aus Ostindien durch die Kompaanieen zum Handel gebracht wird. Die Türken nennen ihn Burak, und die Araber Bora. Er ist weiß von Farbe, und in größern oder kleinern Klumpen, einer verkalkten Masse ähnlich, welche mit einer erdigten Materie und Unreinigkeit vermischt ist. Der Geschmak ist scharf und urinartig. In Indien ist dieser Artikel unter dem Namen Pounra bekannt, wo er besonders in Thibet häufig gegraben wird. Der Tinkal besteht aus unterschiedlichen Sorten: Houipoun ist so groß als Mannakörner; My-poun gleicht kleinen weissen Bohnen; Pin-poun oder kristallartige Pounre besteht aus halbdurchsichti-

gen Kriſtallen von der Größe einer welſchen Nuß. Nach Saunders, der Hrn. Haſtings nach Thibet als Wundarzt begleitet hat, wird dieſes Material auch aus einem großen See, 15 Tagreiſen nordweſtlich von Tiſſoolembo, in vorgedachtem Lande gewonnen, wo der Tinkal in anſehnlichen Maſſen ſich bildet. Da wird er mit Fleiß geſammelt; man zerſchlägt ihn in Stücke, trocknet dieſe an der Luft, und bringt die rohe Waare ſo auf die Märkte in Thibet. Dieſer rohe Stoff wird zu Venedig, in England und Holland raffinirt. Zu Amſterdam gibt man darauf 15 Procent Tara, und handelt ihn in Bankgelde; ſ. Borax.

Tintenak oder auch Tutenague, eine Art Kupfer, das die holländiſche oſtindiſche Kompagnie aus China zum Verkauf bringt. Es iſt ſelbſt in Oſtindien ein ſehr gangbarer Artikel. Es gilt bei den Auktionen 31 bis 35 fl. die 100 Pfund. Man macht es auch jezt bei uns aus zweien Theilen Zinn, und einem Theile Wißmuth nach.

Tintillo, ein guter rother ſpaniſcher Wein, der um Sevilla wächſt, und über Bremen auch nach Deutſchland kommt.

Tintinnabula, ſ. Schellen.

Tinto, ſ. ſpan. Weine.

Tiretaine, ein franzöſiſches und engliſches Zeug, deſſen Aufzug oder Kette insgemein von leinenem oder hanfenem Garn, und der Eintrag von Wolle, manchmal auch beide nur von Wolle gemacht werden. Die Oerter, wo dergleichen am ſtärkſten gewebt werden, ſind: Partenay, Breſſuire und Niort in Poitou, Beaucamps-le-Vieil in der Picardie, Rheims in Champagne, und Montcoutan, Vernon, St. Mehuin, Meilleraye, Azais und Secondigue.

Die aus Poitou ſind geköpert oder glatt, geſtreift und ziemlich feiner Art. In der Niedernormandie, inſonderheit zu Caen, heißt das Zeug auch Berluche oder Bréluche.

Die Tiretaines von Beaucamp-le-Vieil kommen meiſt entweder in Weiß oder Grau zu Markte. Sie ſollen nach dem Fabrikreglement, wenn ſie aus der Walke kommen, einen halben Stab breit und 35 bis 40 Stab lang ſeyn. Man färbt ſie auch noch unterſchiedlich, und gibt ihnen auch noch andere Namen, z. E. Bures; in Bourgogne um Aurerre, Poulangis und in der Picardie in der Gegend von Amiens heißen ſie Bélinges.

Die von Rheims ſind meiſtentheils ganz von Wolle, ohne Köper, nach Art der kleinen leichten Raſche oder gewalkten Etamine gewebt.

Tissu or et argent broché, in Frankreich ein reiches Zeug, wo die Kette weiß oder goldfarben, und das Gewebe oder Tiſſu aus reichem Damaſt beſteht. Blumen und Früchte ſind von Silber- oder Goldglacé beim glatten Zeuge. Es wird zu Roben und Weſten angewandt. Das broſchirte hat Buketter. Man hat ſie ſchwerer und auch leichter, beide von Grosdetoursbreite.

Tittling, Gadus minimus, zu Kopenhagen, der kleine Dorſch oder Bergensfiſch, eine Art junger, noch nicht ausgewachſener Dorſche. Er wird in Island zu Flackfiſch bereitet.

Tocouy, eine Art leinener Gewebe, die hie und da im ſpaniſchen Amerika, beſonders um Buenos-Ayres gemacht werden. Die Spanier nennen ſie Lienços de la tierra, oder einheimiſche und Landleinen, zum Unterſchiede der auswärtigen Sorten. Sie ſind nur grober Art, und dienen blos für die gemeinen Indianer und Neger.

Toff- oder Topfſtein, ſ. Lavege.

Toilats, eine Art roher auch gebleichter Franzleinen, die zu Ervy-le-Châtel in Champagne gewebt werden. Sie ſind 30 bis 37 Zoll breit.

Toiles, nennt bekanntlich der franzöſiſche Kaufmann alle leinwandartig gewebten Zeuge; im genauern Sinn verſteht man aber darunter blos die leinenen und hanfenen Gewebe, vom Batiſt und Kammertuch an bis auf die Packleinen.

Toiles-mi-blanes, oder boulvardées, ſind halbgebleichte Franzleinen.

Toiles pour meubles, ſ. Grosfort.

Toiles écrues, rohe und ungebleichte Leinen, die auch hie und da toiles bises und brunes genannt werden, und aus Perche und der Normandie kommen.

Toiles en coupons, in kleine Stücke getheilte klare Batistleinen.

Toiles à veste, feine dichte und gedrungene, wie auch gefärbte 13/16 breite, von Abbeville.

Toiles rousse et grise, 7/8 breite Leinen, welche Alby in Languedok liefert,

Unter Frankreichs Provinzen, die Leinwand weben, gebührt der Normandie ein vorzüglicher Rang, sowohl in Ansehung der Menge, als auch der grossen Verschiedenheit der Waare, die sie zum Handel schickt. Man schätzt die Leinen, welche jährlich im Durchschnitt in dieser Provinz gewebt werden, auf eine halbe Million Stück und darüber. Das meiste geht nach Amerika. Rouen ist der Sammelplatz, wo die Leinen fast aus dem ganzen Lande zum Verkauf hin kommen, da zugerichtet und verhandelt werden.

Die dasigen Sorten bestehen in halbweissen sogenannten 7/8 Rouens, eine Art Hausleinen, in Stücken von 20 bis 100 Stab.

In weissen, genannt Rouens blanc Senlis, 2/3 breit, in Stücken von 30 oder einigen 30 Stab Länge.

In 2/3 breiten Coutils oder Zwillichen, mit dem Beisatz tout fil assorti, in Stücken von 150 bis 180 Stab.

Gu ngas, 9/16 breit, fil ordinaire, streifige Leinen gemeiner Art, zu 12 bis 13 Sous die Elle.

Toile fil dépreuve, 5/8 breit.

Toile fil et coton, halb Leinen und halb Baumwolle, so breit wie die vorigen.

Toile fil bon teint, ächt gefärbte Sorte, 1/2 Stab breit.

Toile royale blanc de lait, milchweisse Königsleinen in Stücken von 20 bis 60 Stab, zu 60 bis 90 Sous im Preise.

Toile d'emballage Raumois, 15/16 breit, zu 19 bis 20 Sous.

Toile d'emballage Fougères, Packleinen, zu 18 Sous.

Hallesleinen von Dinan, 18 bis 20 Sous.

Combourgs ordinaires, und Combourgs Bazonge, zu 19 bis 21 Sous. St. Georges, 24 bis 25 Sous. Vimoutiers, 30 Sous. Rouens blancards, s. diesen Artikel; sowie auch Brins.

Toiles bleues en réserve, nennt man blaulichte Franzleinen, die zu Bolbec und Candebec verfertigt werden.

Toiles de chasse, sind damastartig gewebte, oder gezogene Tischleinen.

Die Provinzen Artois und Hainault schicken insonderheit feine Batistleinen Linons zum Handel, vornehmlich die Städte Valenciennes, Arras und Bapaume, wie auch Cambray und St. Quentin; diese letztere liefern auch viel toiles d'ortie, oder rohe Batistleinen.

Beauvais gibt Platilles und Demihollandes.

Vervins, Peronne, Noyon ꝛc. Linons- und Batistleinen; Peronne vorzüglich Cambraisines oder Kammertuch.

Toiles de Senlis, sind Leinen von Laval, die zu Senlis, eine kleine Stadt im Herzogthum Valois, gebleicht werden, und hernach diesen Namen bekommen.

Anjou und die Gegend um Beaufort liefert viele hanfene Leinwand, die über Rochelle nach Amerika ausgeführt wird. Cholet und Chateau-Gonthier, rohe glatte auch streifige Leinen von verschiedenen Farben, wie auch Platilles.

Bretagne, rohe hanfene Leinwand zu Segeltüchern, weisse Clissons, Quintes oder Quintins, eine Art roher Flachsleinen in Stücken von 6 bis 7 Stab; Mi-fils, oder dergleichen sehr klare und feine auf Kammertuchart.

Toiles à tamis, sind blaulichte, stark gesteifte Schetterleinen.

Nantoises, Franzleinen von halbgebleichtem Garne, welche in den Seestädten von Nantes häufig gewebt werden.

Morlaix und die umliegenden Oerter, nämlich Roscoff, Guingamps, St. Paul de Leon u. s. w., viele Flachsleinen.

Ausser den eigentlichen Bretagnes zählt man auch noch vier andere Sorten, welche unter dem Namen Morlaixleinen begriffen sind, nämlich 3/4 breite Crées, Crées communes, Graciennes und Rosconnes. Diese gehen insgesammt nach Spanien und Indien.

Morlaises schlechtweg heißen Leinen, die von rohem Garne gewebt, und hernach zu Morlair auf die Bleiche gelegt werden. Man schätzt diese Gattung höher, als die von gebleichtem Garne.

Dinan liefert die Brins, nämlich grands-brins, hauts-brins und Halles assorties; Laval, viele weisse, rohe und gefärbte, ꝛc.

Da Frankreich noch viele fremde Leinen einführt, so merken wir hier noch allerhand an, was bei ihrer Einfuhr zu beobachten ist.

Die holländischen Leinen dürfen allein durch die Zollstädten der sogenannten eroberten Provinzen einkommen. Die schweizer'schen blos durch Longerai. Die übrigen ohne Ausnahme nicht anders als über Rouen und Lyon, bis auf das russische Segeltuch, welches durch alle Bureaux eingelassen wird.

Was die Zeichen und den Stempel der Franzleinen betrifft, so führten sonst z. E die von Cambry einen ausgespannten Adler, um welchen das Wort Cambray zu lesen.

Die von Valenciennes einen Löwen, und um diesen die Umschrift: Commerce de Valenciennes.

Die von St. Quentin das Brustbild des Schutzheiligen, mit der Umschrift: Saint Quentin.

Die von Comines sind mit einem Bley gestempelt, auf dem einerseits die Worte: Toiles de Comines, auf der andern aber das Wappen dieser Stadt zu sehen.

Die von Armentieres hatten ein Schild, worin mitten eine Lilie, und unter der Name der Stadt.

Die Royalles sind mit dem Stadtwappen von Rennes in Schwarz gestempelt.

Toiles de coffre führen dies Zeichen: C. Rouen B. F.

Die Fleurets und Blancards: F. B. Rouen B. F.

Die Ausfuhr der rohen Leinwand ist in Frankreich verboten.

Toile de Cotton, ein glattes Gewebe von Baumwolle, in vielerlei Farben, glatt und mit gedruckten Mustern. Die Manufakturen in Elberfeld liefern es vorzüglich viel.

Toilettes. Hierunter versteht man im Leinen- und Schnittwaarenhandel verschiedene Gattungen flandrischer Leinen, nämlich die sogenannten Claires, die Cambrayleinen, Batiste und Linons. Die vorzüglichsten von allen diesen werden zu Valenciennes, St. Quentin und Rivelles gemacht. Die Batistleinen und Claires sind in Stücken von 20 bis 24 flandrischen Ellen, die 12 1/2 bis 15 französische Stab ausgeben. Linons sind 24 flandrische Ellen lang, aber 1/8 Stab breiter, als die vorigen. Die klaren Cambrayleinen sind 2/3, 3/4, auch wohl 4/4 breit; das Stück kostet nach der Feine 60 bis 320 Livres. Die Batiste 40 bis 300 Livres. Die gestreiften Claires von 3/4 Breite 70 bis 150 Livres das Stück ꝛc.

Tokayer, s. Ungar. Weine.

Tole, im französischen Handel die schwarzen Bleche.

Tolinets, Toilinets, feine englische wollene Gewebe, 5/4 Ell. breit, und entweder mit Streifen oder mit Randformen, die zu Sommergilets und Mannskleidern dienen.

Tomback, Tombach, eine metallische Zusammensetzung von reinem Kupfer und Messing, denen auf jedes Pfund 1 Loth Zinn hinzugefügt wird; oder auch eine Vermischung von Kupfer und Zink. Die feinste Sorte Tombacks ist die, wozu japanisches Kupfer und englisch Zinn genommen wird. Der Pinschbeck, Pinsback, und das Prinzmetall gehören auch darunter. Aus demjenigen, welches eine schöne dunkle Goldfarbe hat, verfertigt man allerhand Galanteriewaaren, als Dosen, Leuchter, Degengefäße, Arm- u. Halsbänder, Knöpfe auf Kleider und Stöcke, Uhrketten, Uhrgehäuse, Schnallen, Messer- und Gabelgriffe, und hunderterlei andere Sachen. Ja man verfertigt daraus Metallblätter zum unächten Vergolden, Tressen, Galonen ꝛc.

Tonca-Bohne, ein Droguereiartikel, den uns Südamerika liefert. Es ist der Same aus der Frucht eines 60 Fuß hohen Baums, (Coumarouna odorata, Dipterix), der im südlichen Amerika, in der spanischen Provinz Guiana wächst. Die Blätter stehen

wechselsweise, und sind gefiedert. Der Blüten sind vier an der Zahl; sie sind groß, eyförmig, kurz zugespitzt, ungezähnt, und stehen auch abwechselnd. Die Blumen stehen in den Winkeln der Blätter, in einfachen Trauben. Der Kelch ist einblätterig, lederartig, glokkenförmig, und dreitheilig, die beiden obern Einschnitte sind groß elliptisch, der untere sehr klein und länglich. Die Blumenkrone ist schmetterlingsförmig und roth. Acht Staubfäden sind in einem Cylinder verwachsen. Die Frucht ist eine einsamige, holzartige Linse. Der Same ist groß, länglich und wohlriechend. Er hat eine schmierige Fettigkeit bei sich. Das bloße Samenkorn wird ohne die harte Schale zu uns gebracht. Es ist äusserlich schwarz, inwendig grau. Sein Verbrauch ist zum Parfumiren des Tonca- u. Son de Tonca-Schnupftabaks.

Topas, (Topasius), ein edler blaßgelber, durchsichtiger Edelstein, von fast gleicher Härte, als der Saphir, der eine vortreffliche Politur annimmt. Man findet ihn in Ostindien, in Aethiopien, Arabien, Brasilien, bei uns in Europa in Böhmen, Sachsen und anderwärts mehr. In Sachsen findet man Topasen im Schneckenstein-Felsen bei Schöneck im Voigtländischen. Der Bruch heißt die Königskrone. Die schneckensteinschen Topasen geben an der Härte den orientalischen nichts nach, und übertreffen solche auch wirklich oft an schönem feurigem Glanze. Die aus Brasilien sind minder hart, als die morgenländischen, und ihre Farbe fällt ins Pommeranzenfärbige. Die böhmischen sind noch weicher. Ein orientalischer Stein von 2 Scrupeln im Gewicht, gilt etwa 50 Rthlr.

Beim sächsischen Oberbergamte in Freyberg waren die Preise der Topase im Jahr 1801 folgende:

1 Pfund	Ringstein	13 Rthlr.	
1 —	Hemdeknöpf- und Schnallensteine	9 —	
1 —	Großkarmoisirgut	6 —	
1 —	Kleinkarmoisirgut	3 1/2 —	
1 —	guter Brack		16 Ggr.
1 —	schlechter Brack		8 Ggr.

Die unächten Topase sind Glasflüsse, welche man unter andern in den böhmischen Glasfabriken macht.

Toque oder Tocque, eine Gattung ostindischer Mousseline, oder feiner Katune, die man aus Bengalen bringt. Die Stücke halten 1/2 Stab bis 7/16 in der Breite, und 16 in der Länge. Tocques aus Cambray sind grobe Sorten Katune, die unter Coroot erklärt werden.

Toraille, ein roher Corall, der von Italien nach der Levante gebracht wird.

Tord, Tors, in Frankreich die gedrehte Seide. Tord sans filer ist eine Gattung unächter Organsinseide, deren Verarbeitung zu seidenen und reichen Zeugen in Frankreich verboten ist. Diese Seide ist zwar vierfädig, wie die Organsinseide, aber nur einmal auf dem Rade gesponnen. Der Betrug läßt sich erst beim Färben recht endecken.

Tordouets, eine Art Frozeuge, die zu Lisieux in der Normandie gewebt werden. Man bringt sie entweder frisirt, wie Espagnolett, oder tuchartig gepreßt zum Handel.

Torf, (Turffum, Torvena, Cespes bituminosus), fr. la tourbe, eine fette, brennbare, mit Gras- und Heidewurzeln durchwachsene Erde, welche da, wo es an Holz mangelt, oder wo dieses in ziemlich hohem Preise steht, zur Feuerung auf dem Herde und in Oefen gebraucht wird. Besonders bedient man sich dieses Brennmittels in Holland, Flandern und Niedersachsen. Der Torf wird von den Landleuten aus moorigtem Erdreich gestochen, aufgetrocknet, und hernach bei ganzen Evern und Fuhren zum Handel gebracht. Man unterscheidet ihn in Moortorf od. Sumpftorf, Rasentorf u. Bergtorf, und diese wieder in festen, dichten und losen. Ihre Güte und Brauchbarkeit sind nicht gleich. Man gibt demjenigen den Vorzug, der schwarz oder dunkel-

braun aussieht, recht trocken und doch schwer ist, und beim Verbrennen weisse Asche gibt; da hingegen der lose schlecht heißt, derjenige welcher röthliche oder gelbe Asche nach läßt, wird nicht sonderlich geachtet. Der holländische ist besser und beliebter, als die übrigen Arten, denn er gibt keinen übeln Geruch, und hitzt stark und lange.

Tormentill, Blutwurz, Ruhrwurzel, Birkwurzel, Hühnerwurzel, (Radix Tormentillae), fr. tormentille, ist die trockene Wurzel einer Art Potentilla mit vierblätterigtregulairen Blumen und unbedeckten Samen. Das Gewächs verändert sein Ansehen, je nachdem seine Standorte beschaffen sind. Die Wurzel kann schon im April, und wieder in der andern Hälfte des Oktobers, leicht in Menge gegraben werden, weil sie besonders in den Holzschlägen, im guten Grunde sehr starke Stöcke macht, und die mit häufigen Fasern überall besetzten Knollen nicht gar tief in der Dammerde liegen. Sie wird im Luftzuge, damit sich kein Schimmel ansetze, wohl getrocknet. Man erhält sie in den Apotheken in einer knolligten Gestalt, wobei sie fest, hart und schwer, aber halbzöllig, auch öfters noch viel kleiner ist, von einer äusserlich dunkel- oder schwarzbraunen Farbe, inwendig aber gelb oder braunroth. Der Geruch ist nicht merklich, der Geschmack aber mäßig herbe und zusammenziehend. Wenn das Kraut seiner styptischen Eigenschaft wegen auch in der Medizin gebraucht werden soll, so muß es entweder noch vor der Blüte, oder zu Anfange derselben eingesammelt werden, nicht aber zu spät im Sommer oder gar im Herbst.

Tornesol, Tournesol, Tornasolis, heißen bei der Handlung verschiedene färbende Dinge, z. E. die Färbeläppchen aus der Levante und von Venedig, welche unter dem Namen Pezzette colorate, Pezzetta da tingere bekannt sind, und zum Färben der Liköre, wie auch der Konditorwaaren gebraucht werden; ferner eine mit Cochenille oder auch mit Scharlachkörnern gefärbte Baumwolle, die aus Portugal in kleinen runden Küchlein von der Größe eines Thalers kommt, und gleich der karmesinrothen italienischen Tornesolsorte gebraucht wird, nämlich zur Schminke, zum Färben der Liköre und Geleen von Früchten. Der italienische und levantische Tornesol oder Pezzetta ist auch in allen andern Farben, nämlich in Gelb, Grün, Blau, Braun, Violett ꝛc. Die Rose- und Karmesinfarbe ist am theuersten. Der Artikel wird entweder jede Farbe besonders, oder in unterschiedliche Farben sortirt, gehandelt. Die Läppchen sind von Flor, Zindeltaffet, Schetterleinen u. drgl., mit den Farben getränkt, und in Packete von ganzen, halben und Viertelpfunden in Papier eingeschlagen, und mit dem Zeichen der Fabrik bemerkt.

Den Namen Tournesol gibt man auch der Pflanze, welche bei den Kräuterkundigen Heliotropium minus, Tournesol ricinoides, Tournesol gallorum, Heliotropium tricoccum, fr. Maurelle oder Tournesol heißt. Sie wächst in den südlichen Ländern, nämlich in Italien, Portugal, Provence und Languedok, vorzüglich um Massillarzues und Lunel, und bei Gallargues im vorigen Kirchsprengel von Nimes. In Provence findet man sie um Salon und anderwärts mehr. Sie kommt von selbst auf den unbesäeten Feldern in der südlichen Provinz hervor, und treibt einen Stengel, der nicht über einen halben Fuß hoch wird, hat blaßgrüne Blätter und gelbe Blumen. Auf diese folgen runde, rauhe, dunkelgrüne Früchte, die in drei Zellen abgetheilt sind. Das Dorf Grand-Galades in Languedok treibt mit Tournesol einen Handel, der ihm ansehnlichen Vortheil bringt; mehr als tausend Bauern gehen aus der Nachbarschaft, nachdem sie dazu Erlaubniß von ihrer Grundherrschaft erhalten haben, und suchen diese Pflanze auf viele Meilen weit auf. Sie sammeln besonders die Spitzen der Pflanzen im August, mahlen sie erst auf Mühlen, die den Oelmühlen ziemlich ähnlich sind, und drücken hernach den Saft mit Preßmaschinen aus. Wenn sie den Saft etwa eine Stunde lang der Sonne ausgesetzt haben, dann tauchen sie Leinwandlumpen hinein, ziehen sie heraus, und trock-

nen sie in der freien Luft. Hernach werden die Färbeläppchen über den Dampf eines mit Urin abgelöschten Kalks gehalten, so daß sie davon ganz feucht werden; hierauf läßt man sie in der Sonne trocknen, taucht sie von neuem in den Tornesolsaft, und wenn sie nun zum letztenmale wieder getrocknet worden, ist die Waare fertig. Das meiste davon geht nach Montpellier, wo es die Holländer aufkaufen, wegführen, und daraus in ihrem Lande den Tournesol in Masse, Teig oder Broden, zu deutsch Lackmus, machen.

Torre del Grecco, ein weisser, auch wohl gelber neapolitanischer Wein, der seines lieblichen Geschmacks wegen im Rufe ist.

Torringtons, sind wollene englische Bettdecken, die besonders nach Amerika in großer Menge ausgeführt werden. Sie kommen in Rollen von 15 Stück, jede 4 1/2 bis 6 Fuß lang, zum Handel.

Tortin, eine besondere Sorte Bergames, oder gemeiner Tapeten, die unter die gedrehte Wolle kommt, wovon das Zeug seinen Namen führt. Es wird zu Rouen und Toulouse verfertigt; s. auch Bergames.

Toroux, Taurau, nennt man in den französischen Comtoiren auf der afrikanischen Küste am mittelländischen Meere die schönsten dort verfertigten Lederarten. Die schlechtern heißen Escharts.

Tourangestes, sind weisse und graue Serschen, die in der Generalität von Orleans, besonders zu Montoir aus bloßer Landwolle gewebt werden.

Tragant, Adragant, Tragacant, (Gummi Tragacanthae), fr. la gomme adragant, ein reines, zähes, etwas durchsichtiges Gummi, ohne Geruch, und von schwachem, schleimigen Geschmack. Es besteht aus 1/2 bis 2 Zoll langen drat-, faden-, und wurmförmigen, verschiedentlich ineinander gewundenen, auch breiten kleinen und kurzen Stücken, die, wenn sie vollkommen rein sind, recht milchweiß und glänzend, die von der schlechtern Art hingegen mehr gelblich, röthlich, bräunlich, auch wohl gar schwarzgrau gefunden werden. Die Pflanze, woraus dieses Gummi zu gewisser Jahrszeit, und wenn das Gewächse ein gewisses Alter erreicht hat, theils von selbst herausquillt, und schon unter der äussern Schale hart wird, theils durch das Aufritzen derselben sowohl am Stamme, als auch an der von Erde entblößten Wurzel gewonnen wird, ist der Bocksdorn, Bocksbart, die Tragantstaude, (Astragalus Tragacantha), ein kleiner, überaus langstachligter, grauer und immergrünender, holziger Strauch mit einer starken Wurzel, von gar unterschiedlichem Ansehen, je nachdem sein Standort beschaffen ist. Er wird in manchen Gegenden des südlichen Frankreichs, im obern Italien, in Aegypten, Syrien, Griechenland, dem Archipel, insonderheit auf der Insel Kandia und anderwärts in der Levante mehr gefunden. Das Gummi wird im Heumonat eingesammelt. Der reine weisse Tragant wird in der Medizin, doch mehr äusserlich als innerlich gebraucht. Er quillt im Wasser ungemein auf, und erfordert zu seiner Auflösung viel Wasser, wenn man ihn recht verdünnen will. Der Artikel wird auch von Lederbereitern, Buchbindern, Malern, Schönfärbern, Seidenfabrikanten, Spitzen- u. Gazefabrikanten, Zucker- u. Pastetenbäckern ꝛc. verbraucht. Die Meisten ziehen die weisse und klare, oder Electasorte zu ihren Arbeiten vor; blos die Lederbereiter nehmen lieber den braunen und dunkeln. Man zieht diese Waare von Venedig, Livorno, Triest und Marseille. Zu Triest unterscheidet man sie in Gummi Tragant eletta und in Tragant naturale, diese hier ist 50 bis 70 Procent wohlfeiler, als jene. Zu Marseille handelt man die Waare bei 100 Pfund mit 6 Proc. Sconto.

Trace, s. Mainbrune.

Tragopogen, s. Haberwurzel.

Tramseide, s. Seide.

Transillas, heißen geklöppelte niederländische Spitzen, welche die Holländer über Kadix nach den spanischen Kolonieen in Amerika ausführen. Sie sind 2 bis 5 Queerfinger breit, und werden in Sortimentern von 20 Stück gehandelt.

Traß, Tarras, Terras, Vulkaniſche Tufa, entſteht durch Erhärtung der Puzzollanerde und des Vulkaniſchen Sandes, und findet ſich nicht blos in Italien, z. B. bei Rom und Neapel, ſondern auch in Deuſchland bei Andernach, Cöln ꝛc., von wo er auf dem Rhein vorzüglich nach Holland gebracht wird. Er dient hauptſächlich zu waſſerdichtem Mauerwerk.

Treillis, in Frankreich der hanfene Drillich oder Zwillich. Die Gewebe dieſer Art werden in Rollen von verſchiedener Länge und Breite zum Handel gebracht. Ihre gewöhnliche Breite iſt 3/4 oder 5/6 Stab. Die meiſten Treillis werden in der Normandie, Perche, Maine, Forez und Bourbonnois verfertigt. Die aus der Normandie, Perche und Maine ſind in großen und kleinen Stücken, von welchen dieſe 33, jene aber 45 Stab in der Länge halten. Die aus Forez und Bourbonnois ſind 22 bis 26 Stab lang. Die von Abbeville in der Picardie in Stücken von 70 Stab Länge und 1/2 Stab breit. Die Waare wird zu Säcken, Reitröcken der Bedienten und der Kavallerie, zu Beinkleidern und Kamiſölern der Landleute u. dergl. verbraucht. Auch nennt man im franzöſiſchen Handel Treillis ſchwarze Steifleinen, dergleichen und farbige Glanzleinwand, die in ſogenannten Viertelſchocken aus Deutſchland und der Schweiz, inſonderheit von St. Gallen nach Frankreich gebracht wird. Man macht die Art zwar häufig zu Rouen und Paris nach, doch behält die deutſche und ſchweizerſche den Vorzug, indem dieſe feiner, beſſer gefärbt und appretirt zu ſeyn pflegt. Man gebraucht ſie zum Füttern der Hüte, Weſten und Kleider, Röcke u. ſ. w.

Trenette, zu Neapel, eine Sorte dicker Paſta oder Maccaroni.

Trentains, heißen hie und da in Frankreich die wollenen Tücher, deren Kette aus 30mal 100 oder 3000 Fäden beſteht. Es gibt deren viererlei Sorten, die die Namen trente-deuxains, trente-quatrains, trente-sixains, und trente-huitains führen. Dieſe Benennungen ſind nur in Languedok, Provence und Dauphine gebräuchlich; in den übrigen Provinzen ſagt man: trente-cens, trente-deuxcens etc.

Tresquille, eine Art ungewaſchener Wolle, die nach Marſeille geht.

Treſſen, ſ. Galonen.

Treſſenatlasband, ein geblümtes Band, deſſen Grund aus einem Atlasköper beſteht. Man macht es von allerlei Farben und Muſtern.

Treſt oder Vergi nennt man hanfene Leinen, die zu Abbeville in der Picardie und in der umliegenden Gegend verfertigt werden. Sie ſind 5/8 Stab breit, und 50 Stab lang. Eine ſtärkere Sorte iſt 3/4 Stab breit, und von gleicher Länge, wie jene. Sie haben den Namen von dem Orte, wo man ſie am häufigſten fabrizirt. Man gebraucht ſie zu Segeln der Fiſcherböte, zum Beſpannen der Windmühlenflügel u. ſ. w.

Tétuys, ſind 3/4 breite hanfene Franzleinen, die zu Mamers in Maine gewebt werden. Die Stücke halten 87 bis 102 Stab.

Tripuli aquatici, Waſſernüſſe, ſ. Nüſſe.

Trichecus, ſ. Seekuh.

Trichomanes, ſ. Güldenwiderthon.

Tricot, Tricoté, ein wollenes oder ſeidenes geſtricktes Zeug, das auf Strumpfwürkerſtühlen verfertigt, und inſonderheit zu Hoſen verbraucht wird. Es iſt gemeiniglich in abgetheilten Stücken, ſo viel am Maas, als zu ein Paar Hoſen gehört; das ſeidene wird Stabweis gehandelt.

Triebkörner, ſ. Springkörner.

Triebſtahl wird von den Kleinuhrmachern derjenige Stahldraht genannt, woraus ſie die Getriebe verfertigen. Man erhält ihn aus England und Genf, wo er auf Maſchinen, nach Art des Drahtzugs gezogen wird. Er bekommt darauf gleich die Form von 6, 7, 8, 10 und 12 Triebſtöcken. Diejenigen (wie Grill in Augsburg, welcher auch die Frankfurter Meſſen bezieht) handeln damit, welche andere Uhrmacherwaaren führen.

Trieges, eine Art Schweizerleinen, die beſonders zu Zoffingen gemacht wird.

Trifolium, ſ. Klee.

Trifolium acetosum, ſ. Sauerklee.

Trifolium aureum oder hepaticum, ſ. Edelleberkraut.

Trifolium bituminosum, Harzklee, ſ. Klee.

Trifolium adoratum, ſ. Melotten.

Trillich, ſ. Zwillich.

Triomphante, ein ſeidenes franzöſiſches Zeug mit Grosdetoursboden, und Blumen auf Damaſtart, das aber jetzt aus der Mode iſt.

Trip, Tripp, ein ſammetartig gewebtes wollenes Zeug, deſſen Grund aus hanfenem Garn, und die rauhe Oberfläche aus Wolle beſteht. Es gibt glatte, geſtreifte, friſirte, gedruckte ꝛc. Sie werden am häufigſten in der Picardie, in Flandern und Artois verfertigt. Die von Abbeville führen auch den Namen der glatten Moquettes. Die von Iſle d'Orchie und Dornik in Flandern ſind 7/16 Pariſer Stab breit, und 10 bis 11 Stab lang. Abbeville liefert ſeine Waare 20 Zoll breit, und 22 Stab lang. Sie iſt entweder glatt oder zwei- und vierfärbig geſtreift, oder auch gedruckt. Die letztere taugt beſonders zu Möbeln.

Tripel, Trippel, Tripelerde, (Terra tripolitana), fr. le tripoli, eine weiche, weiſſe oder weißgelbe Thonerde, die ihren Namen von Tripolis in Syrien hat, aber auch aus Frankreich, beſonders von Poligny in Bretagne und von Menna bei Riom in Auvergne, ſowie auch aus Böhmen, dem ſächſiſchen Erzgebirge, aus dem Halberſtädtiſch. zum Handel gebracht wird. Sie findet ſich gewöhnlich da, wo Steingruben ſind. Die aus Bretagne iſt vorzüglicher, feiner und zarter, als die aus Auvergne. Dieſe beiden ſind trocken, körnigt und ſchwarz von Farbe. Es gibt auch graue, iſabellfarbene und röthliche Tripelerde. Die ſchwarze verliert ihre Farbe im Feuer. Je feiner, zarter und je weniger ſpröde und mit Sand oder anderm Unrath vermiſcht ſie ſich findet, deſto beſſer iſt ſie. Auch aus der Levante erhalten wir über Venedig vorzüglich feinen Tripel, der beſſer als die vorgedachten Sorten, auch etwas fettig iſt. Er fällt ins Gelbe, iſt ſelten blätterigt, und zuweilen ziemlich hart. Der Artikel wird von Steinſchneidern, Gold- und Silberarbeitern, Spiegelmachern, Bekkenſchlägern, Meſſing- und Kupferarbeitern ꝛc, verbraucht.

Trissago, ſ. Gamanderlein.

Triticum, ſ. Weizen.

Trochisci, heißt man in den Apotheken kleine Küchlein, als Salperküchlein, Rhabarberküchlein, weiſſe und rothe Bruſtküchlein, Trochisci bechici albi, ac nigri, Räucherküchlein, Trochisti Aleptae Moschatae und dergleichen mehr.

Trochites, die Stengel einer Art Rädersteine. Sie kommen blos in die Naturalienſammlungen.

Trois-quarts-fournis, eine Art franzöſiſcher Créesleinen, die beſonders zu Landerneau gewebt werden. Sie ſind, wenn ſie vom Stuhle kommen, 29 Zoll und etwas darüber breit, und 51 1/4 Pariſer Stab lang. Sie gehen über Nantes und Havre nach den franzöſiſchen und ſpaniſchen Kolonieen.

Trompeten, (Tubae), fr. la trompette, ſind bekannte zum Blaſen eingerichtete Inſtrumente, welche entweder von Silber oder von Meſſing und Kupfer verfertigt werden. Die meiſten liefern Fürth und Nürnberg. Man hat deren unterſchiedliche, nämlich deutſche oder ſogenannte ordinaire Trompeten, ferner franzöſiſche, welche einen Ton höher ſind, engliſche, welche die erſtere um eine ganze Tertie in der Höhe übertreffen; gewundene Trompeten, dergleichen die italieniſchen ſind, welche etlichemal rund herum gewunden ſind. Dazu gehören auch die Poſaunen, als Diſcant-, Alt-, Tenor-, Baß- u. Quartpoſaunen, die aber heutzutage ſelten gebraucht werden. Von Waldhörnern gibt es große und kleine auf mancherlei Art, nämlich einfach, doppelt, drei- auch viermal gewundene. Endlich rechnet man hierzu auch noch die Poſthörner, welche ebenfalls vorzüglich in den beiden gedachten Orten gemacht werden.

Tropaeolum Linnaei, ſ. Indianiſche Kreſſe.

Tropfkraut, ſ. Engelſüß.

Tropfſtein, Traufſtein, (Stalactites), fr. la stalactite, ein aus fallenden Waſſern entſtandener Körper,

auf bergmännisch: Sinner, Sinter, dergleichen man in der Baumannshöle auf dem Harze häufig antrifft. Es gibt darunter große Verschiedenheiten; einige haben die Gestalt der Korallen, und sind ästig, wie die Eisenblüten vom Harz, oder sie sind wie Eiszacken gebildet, oder haben sonst allerhand fremde Gestalten. Sie kommen nur in die Naturaliensammlungen.

Troyes, toiles de Troyes, heißen in Frankreich die den Cavalleinen nachgemachten Gewebe.

Die feinsten Sorten werden rollenförmig zusammengelegt, und in dunkelblaues Papier, wie die Demi-Hollandes, eingewickelt. Die gröbern legt man platt zusammen, und schlägt sie in grobes graues Papier. Beide Sorten sind in Stücken von 15 bis 20 Stab. Die Kaufleute von Troyes in Champagne bringen sie zum Handel.

Trüffel, (Tuber terrae Lycoperdon tuber), fr. la truffe, eine fleischigte Knollenfrucht, welche entweder mit einer groben Haut, die sich hart anfühlt, und wie Schagrin aussieht, oder mit einer sammetartigen, warzenförmigen Oberfläche und irregulairen Auswüchsen versehen ist. Dieser Unterschied ist jedoch nicht der einzige, den man an dieser Pflanze wahrnehmen kann, sie weicht auch im Geruch, in der Farbe und Bildung von eben den Arten ab, die in andern Ländern gewonnen werden.

Insgemein kennt man nur zweierlei Gattungen Trüffeln, nämlich schwarze und weisse; die erstere findet man in Ländern von Europa, z. E. in Perigord, Rouergue, Provence, in Benaissin und Avignon und so weiter; die andere aber blos im Gebiet von Asti, im Montferratischen. Die letztere wird jener in jeder Absicht vorgezogen. Hierzu kann man noch eine dritte Sorte rechnen, welche in Piemont unter dem Namen Bianchette bekannt ist; diese halten die Kenner von Delikatessen für eine verbuttete Art weisser Trüffeln; die Naturbeschreiber haben sie für eine Varietät derselben Trüffeln angenommen.

Die schwarze Trüffel, welche Tuber brumale, pulpa obscura, odorata, Lycoperdon globosum, solidum muricatum, charakterisirt wird, ist minder warzenartig gebildet; ihr Fleisch fällt ins Schwärzliche od. vielmehr ins Braune. Das äusserste Häutchen hat das Ansehen einer Rinde; es sieht glänzend schwarz wie Schagrin aus. Mitten durch das zellenförmige Gewebe, woraus das Fleisch dieser Frucht besteht, laufen blaulichtweise Adern, so dick wie ein Pferdehaar. Diese Adern, welche nach allerlei Richtung zulaufen, sind die Kanäle, wodurch der Nahrungssaft sich durch alle Theile der Pflanze verbreitet.

Die weisse Trüffel, (Tuber aestivum, pulpa subobscura minus sapida ac odorata), hat äusserlich eine starke warzenartige Form, wie Nieren; ihr Fleisch ist schmutzig weiß, die Haut, worin sie steckt, ist an sich fein, aber auswendig mit einem rauhen Wesen umgeben. Die Farbe der Haut ist bald gelbbraun, bald blaß graugelb. Die Adern oder Kanäle, durch die der Saft zirkulirt, sind rothgelb von Farbe, und äusserst zart. Mitten zwischen diesen Adern sieht man gemeiniglich kleine runde Flecken, die mehr oder weniger roth aussehen, nachdem die Frucht ihre gehörige Reife erlangt hat. Diese Flecken sind die eigentlichen Kennzeichen, wornach die Kenner diese Waare beurtheilen.

Endlich die Sorte Bianchetti, die noch kein Naturbeschreiber mit einem eigenen Namen versehen hat, ist gewöhnlich rund, und nur nach oben und unten zu ein wenig platt, aber nicht größer als eine welsche Nuß, und äusserlich ohne Auswuchs. Ihr Fleisch ist weiß, die äussere Haut lichtgrau, ohne Rauhigkeit und Narben. Was den Geruch belangt, so riechen die schwarzen wie nach Bisam; die weissen oder grauen dufften einen gewissen Knoblauchgeruch aus, und die Bianchetti geben nur einen unangenehmen Erdgeruch. Der Konsistenz nach haben die schwarzen ein feuchtes Fleisch, die grauen ein seifenartiges, und die Bianchetti ein mehlartiges Wesen.

Uebrigens wachsen alle diese Sorten auf einerlei Art, nämlich sie haben weder Stiel noch Blätter, Blume oder Wurzel; deswegen versagte man ihnen auch lange Zeit her einen Platz unter

den Pflanzen. Endlich hat Geoffroy zu ihrem Vortheil entſchieden, und ſeitdem ſind ſie, weil man an ihnen ein eigentliches Wachsthum wahrnahm, (obſchon ihnen die übrigen zur Pflanze erforderliche Kennzeichen mangeln) unter die Subjekte der Botanik aufgenommen worden.

Die ſchicklichſte Zeit zum Einſammeln der Trüffeln fällt im Herbſt, oder in den letzten Sommertagen. Mitten im Sommer taugen ſie noch nichts; alsdann hat ihr Fleiſch keine rechte Dichtigkeit, ſondern gleicht eher einer dicken Gallerte, als der Subſtanz eines Gewächſes. Erſt gegen den Herbſt werden die Theile feſter; die überflüßige Feuchtigkeit verdünſtet, und die Fröſte vollenden die Verdickung; dann erſt kommt die Trüffel in den mehlartigen Zuſtand, knirſcht unter den Zähnen, und gibt auf der Zunge eine glitſcherigte Empfindung; Eigenſchaften, die den Leckermäulern ſo ſehr behagen.

Da die Praſſer auf den Genuß der Trüffeln ſehr begierig ſind, und reiche Leute dergleichen auch mitten im Winter verlangen, ſo haben die Kaufleute welche damit handeln, verſchiedene Methoden, dieſen Artikel zu konſerviren, ausgedacht.

Sobald man die Trüffeln aus der Erde gezogen hat, wiſcht man ſie mit einem reinen leinenen Tuche gut ab, und umwickelt ſie mit Papier, das in Wachs eingetaucht worden iſt. Hierauf thut man ſie in ein gläſernes Gefäß, das hermetiſch verſchloſſen, und in einen Zuber gelegt wird, worin man von Zeit zu Zeit friſches Waſſer eintragen, und das alte ausgießen läßt.

Andere tauchen die Trüffeln in ein Gefäß mit Oel. Durch dieſe Methode bewahrt man die Frucht am ſicherſten vor dem nachtheiligen Einfluß der Luft, durch welche die Trüffel entweder zu ſehr ausgedörrt, oder zu Gallerte werden würde.

In Italien ſind es nicht die Eigenthümer der Felder, worauf die Trüffeln wachſen, welche den Artikel einſammeln, ſondern Bauern und Herumſtreicher, welche die Monopoliſten dingen. Da die Trüffeln keine gewiſſe Stelle behalten, und man ihnen nachgraben, oder durch abgerichtete Hunde, (in Provence durch Schweine), die ihrem Geruch nachgehen, auf die Spur kommen muß, ſo wühlen die Leute die Felder zum Nachtheil der Grundbeſitzer auf, und dieſe haben von dem Produkte nur Schaden.

Die getrockneten ſowohl als die eingemachten und marinirten Trüffeln erhält die Handlung von Air, Avignon, Bourdeaux, Cette und Nizza.

Die erſten müſſen den Sommer über fleißig geſiebt und an trockenen Orten aufbewahrt werden, weil ſich ſonſt die Milben daran machen und die Waare verderben. Man handelt ſie bei Pfund.

Truffettes, eine Art franzöſiſcher gebleichter Flachsleinen, die hie und da in der Picardie, und auch um Beauvais in Iſle de France gewebt wird. Sie ſind auch ſonſt unter dem Namen der Demi-Hollandes bekannt, und gleich dieſen in Rollen zuſammengelegt. Ihre Breite iſt 7/12 Pariſer Stab, die Länge 14 bis 15 St. Man gebraucht ſie zu Schnupftüchern und Hemde-Ermeln.

Tſchekmen, in Circaſſien und Kuban, eine Gattung Flanell, oder Moulton, die in der ganzen Tartarey, ja ſelbſt in der Türkei Abgang findet. Man macht daraus fertige Kleidungsſtücke, die ſtark nach Taurien, Polen, der Wallachei ꝛc, gehen. Sie ſind grau, weiß oder ſchwarz von Farbe. Chalwars heißen fertige Hoſen von eben dieſem Zeuge, die gleichfalls in großer Menge da verhandelt werden.

Tſchemberts, ſind lange Muſſolintücher von mehrerlei Farbe, womit die Frauenzimmer in der Tartarei, und zwar ſowohl die mohamedaniſchen, als auch die chriſtlichen und jüdiſchen, den Kopf putzen. Sie ſind 5 bis 6 Deguirmis lang; Deguirmi iſt das Quadrat; nach ſolchem wird die Waare verkauft. Sie ſchlagen dieſe Tücher ein paarmal um den Kopf, und laſſen die Zipfel bis auf die Ferſen herunter hängen. Man bringt dieſe Gewebe von Konſtantinopel hin. Es gibt deren vielerlei Sorten, als:

Frenkmermeri, 1 3/4 Pick breit, und 18 Quadrate lang.

Hazne-Mermeri, eine feinere Sorte, 1 1/2 Pick breit, und 20 Quadrate lang.

Sultan-Mermeri, ſuperfeine Sorte, ſo breit wie die vorhergehende, und 21 Quadr. lang.

Mandil-Mermeri, oder ordinaire Sorte, 1 3/4 Pick breit, und 20 bis 21 Quadr. lang

Benghile-Mermeri, oder Mittelſorte, 1 5/8 Pick breit, und 17 bis 18 Quadr. lang.

Tansik, von ordinairer Gattung, etwas über einen Pick breit, und 24 Quadr. lang.

Bujuk-Hasse-Benghile, mittelfeine Sorte, 7/4 Pick breit, und 18 Q. lang.

Orta-Hasse, 6/4 Pick breit, und 20 Quadr. lang.

Sultan-Hasse, 1 3/8 Pick breit, und 20 bis 21 Quadr. lang.

Posachi-Hasse, ordinaire 1 1/4 Pick breit, und ſo lang wie die vorhergende Sorte.

Tschengeli-Hasse, ditto, 1 1/8 Pick breit, und 24 Quadr. lang.

Khaim-Khane, ditto, 1 1/8 Pick breit, und 20 Quadr. lang.

Die letztere Gattung findet den ſtärkſten Vertrieb. Es werden jährlich blos nach Taurien und der Nogaytartarei für ein paarmal Hunderttauſend Piaſter von dieſen Zeugen eingeführt. Denn ſogar alle Weiber der Landleute machen davon Gebrauch.

Tſchilim, in der Türkei, der in Striemen geſchnittene Rothfiſch (Morone), welcher zu Kerſch und Jenikale gefangen, hernach eingeſalzen, getrocknet, geräuchert, und ſtark verfahren wird. Es iſt dies im ganzen türkiſchen Reiche ein beliebter Artikel. Man ſalzt auch einige tauſend Centner von dieſen Fiſchen ein, ſchneidet ſie in Stücke, und macht eine Brühe darüber, oder marinirt ſie ein. Dieſe Art wird bei Oken gehandelt.

Tuauſe, ein atlasartiges chineſiſches Zeug, glatt und façonnirt.

Tuber terrae, ſ. Trüffeln.

Tuberoſen, (Tuberosa, Hyacinthus tuberosus, Polianthes tuberosa L.), fr. la tubéreuse, Herbſthyacinthen, ein ſchönes Zwiebelgewächs mit einer knolligten Wurzel, welche einen 2 bis 3 Schuh hohen Stengel treibt, an dem ſich einzelne, ſchmale, grüne und ſpitzige Blätter befinden. Oben an dem Stengel kommen viele weiſſe lilienförmige und wohlriechende Blumen hervor, die da, wo ihre Blumenköpfe ſich ſchließen, etwas röthlich ſind. Dieſe blühen nach und nach auf, und können, wenn ſie in einem luftigen Zimmer ſtehen, 14 Tage bis 3 Wochen länger im Flor erhalten werden. Mit den Tuberoſen-Zwiebeln wird aus Holland, vornehmlich von Haarlem, und mit Eau de Tubéreuſe von Montpellier, Handel getrieben. Die Provence ſchickt viel einfache und doppelte Tuberoſen-Zwiebeln nach England.

Tuch oder Laken, (Pannus), fr. le drap, ein dickes filzähnliches Gewebe von wollenem Garn, welches von den Tuchmachern verfertigt, hernach dem Walker zum Walken, dann dem Tuchſcheerer, darauf dem Färber, und endlich noch dem Tuch- oder Gewandbereiter zum Vollenden übergeben wird. Zur Güte eines Tuchs trägt ſehr viel die wohlgewählte Vermiſchung der Wolle bei. Die Auswählung eines gleichen Garns iſt das erſte, worauf der Weber Rückſicht nehmen muß; dieſe muß ſich auch auf den Unterſchied zwiſchen friſch- und altgeſponnenem Garn erſtrecken, da das friſche Garn in der Walke mehr einläuft, als das alte, und hernach das Tuch ungleich und zipfeligt wird; ein Fehler, von dem die engliſchen Tücher durchaus frei ſind, der aber bei andern gar oft ſich findet. Zu der Güte des Tuchs trägt auch das Dichtweben, das gehörige Walken und Preſſen u. ſ. w., viel bei.

Man macht jetzt faſt in allen Ländern entweder aus einheimiſcher oder auch aus fremder Wolle, Tücher. Wir wollen hier aber nur die berühren, womit auswärts gehandelt wird.

Spanien liefert feine und mittlere Tücher aus ſeinen Fabriken zu Segovia, Guadalajara, Bejar und Barzellona, (doch nicht in großer Menge) meiſt nach Italien. Die feinen ſind 7/4 der Vara breit, und 30 bis 80 Varas lang.

Unter Englands Provinzen u. Städ-

ten, die sich mit Tuchweberei abgeben, stechen hervor: Yorkshire, Kent, Esser, Suffolk, Norfolk, Coventry, Herefordshire, Sommerset, Oxford u. Glocester. West-Riding ist in Yorkshire der rechte Sitz der Wollenweberei. Der Distrikt, wo die breiten Tücher gewürkt werden, ist in den Dörfern und Flecken Leeds, Deensbury, Wakkefield, Batley, Mirsfield, Birstall, Hartshead, Thomshill, Kirkheaton, Idle, Calverly und den umliegenden Gegenden. Man verarbeitet einheimische Wolle aus York, Lincolnshire und Lancashire. Der Bezirk, wo schmale oder halbe Tücher verfertigt werden, ist besonders um Huthersfield. In Yorkshire wird aber doch kein ganz feines Tuch gemacht; dies ist ein Manufakturartikel, den man in Sommerset, Glocester und Wiltshire suchen muß; dazu wird spanische Wolle erfordert, und diese kommt nicht nach Yorkshire. Die Art, wie man hier bei der Zubereitung der Tücher zu Werke geht, verdient in mehr als einem Betracht Erwähnung.

Die Wolle wird von Wollhändlern, die in allen etwas ansehnlichen Städten wohnen, angekauft. Dieser Leute einzige Beschäftigung besteht darin, daß sie die Wolle für den bestimmten Gebrauch auslesen, und sie so verlesen und sortirt an die Manufakturisten verkaufen, die gleich aus den verschiedenen Namen, die ihr der Verleser gibt, erkennen, wozu sie angewandt werden kann. Die Kunst und Geschicklichkeit, den Stoff recht verlesen zu können, wird für den wichtigsten Theil dieses ganzen Fachs angesehen, da man an einem Schaafe wohl 8 bis 10 verschiedene Sorten Wolle findet, die der Sortirer alle kennen, und mit allem Fleiße von einander absondern muß. Ist dies nicht der Fall, so verdirbt der Fabrikant sein Tuch. Es kommt bei diesem Verlesen auf ein geübtes Auge und gehörige Achtsamkeit an, und nur diejenigen, die von Jugend an damit umgegangen sind, haben es darin zur Fertigkeit gebracht.

Der gewöhnliche Preis der rohen Wolle ist, nach der Güte, von 4 bis zu 16 Schilling Sterl. per Stone; diese wird hernach, wenn sie sortirt und zum Verarbeiten vorbereitet worden ist, an die Manufakturisten zu 5 bis 25 Schill. wieder verlassen.

Manufakturist ist hier eigentlich der Tuchweber, der auch selbst die Spinnerei und Färberei des Garns, insofern diese letztere vor dem Weben statt findet, besorgt; denn die meisten sind selbst Färber, oder lassen wenigstens unter eigener Aufsicht färben. Sowohl das Karden, als auch das Spinnen ist das Werk der Weiber und Kinder, die man nach dem Gewicht ihrer abgelieferten Arbeit lohnt. Das Karden geschieht auf gewöhnliche Weise; das Spinnen aber auf Maschinen, die mit einer Bewegung oft über 100 Fäden spinnen, nachdem vorher die Wolle auf gewöhnlichen Fabrikrocken zu einem losen Faden gesponnen worden. Durch Hülfe dieser Maschinen wird vollkommen der dritte Theil von Zeit und Kosten erspart, die sonst dabei aufgingen, daher hat man sie hier in allen Tuchfabriken eingeführt. Die Wolle, welche bei diesen Maschinen abfällt wird von neuem gekardet, und hernach zu groben Tüchern verarbeitet.

Wenn man das Garn von den Spulen abgewunden hat, und es zum Weben vorbereiten will, so wird das Gespinnst genau, entweder vom Weber selbst, oder auch von einem dazu bestellten Manne untersucht; dieser schießt das aus, was er ungleich findet; es wird dem Spinner hernach vom Lohne abgezogen.

Zum Weben gebraucht man die bekannten Stühle, an welchen, bei breiten Tüchern zwei Personen, bei schmälern aber nur eine, arbeiten. Der Lohn dafür ist nach Verhältniß der Feine des Tuchs eingerichtet. Das breite Yorkshirische Tuch wird insgemein von 46 bis 64 Zoll in der Breite, und in Stücken von 23 bis 36 Yards Länge gewebt.

Das schmale oder Halbtuch ist 27 bis 33 Zoll breit, und 17 bis 34 Yards lang.

Von dem Weberstuhle bringt man das Tuch nach der Walkmühle, wo es von allem Schmutz mit Seife, Walkerde, Urin und Wasser ausgewaschen, und so lange gewalkt wird, bis es um 1/4, 1/5 oder 1/6 einläuft, wobei man sich nun größtentheils nach dem Markte richtet, wohin die Waare gebracht werden soll.

Wenn das Tuch aus der Walke kommt, so wird es durch vereidete Messer gemessen. Der Grund liegt darin, daß das Tuch, wenn es getrocknet wird, nicht zum Schaden des Käufers gestreckt werden soll, weswegen auch die Länge an dem einen Ende auf einem Bleisiegel, das immer am Stücke bleibt, bemerkt wird.

So lange das Tuch von der Walke noch feucht ist, spannt man es auf dieß dazu eingerichtete Trockenrahmen. Dann wird es von jenem Beamten nochmals untersucht, damit es nicht zu viel gestreckt werde. Ist dies der Fall, so wird der Eigenthümer dafür gestraft.

Daß ein solches Tuch weiß oder ungefärbt verarbeitet wird, geschieht hauptsächlich, wenn es kostbare Farben haben soll. Hernach wird es durch städtische Färber, die Stück- oder Pfundweise bezahlt werden, gefärbt.

Sobald das Tuch gewebt, gewalkt und ausgeputzt ist, so bringt es der Manufakturist zu Markte, und legt es in der Tuchhalle zum Verkauf nieder. Da kaufen es die Tuchhändler in den Städten, und diese lassen hernach die weitere Appretur durch die Oberscheerer und Presser in der Stadt besorgen. Der Oberscheerer kratzt und scheert das Tuch ein- bis fünfmal, je nachdem die Sorte es nothwendig macht. Das Pressen, als die letzte Operation, geschieht nicht des äussern Ansehens wegen allein, sondern es ist auch des bessern Gebrauchs oder der Stärke wegen, nothwendig. Es wird durch die gewöhnliche Tuchpresse verrichtet; man legt zwischen jede Lage Tuchs zwei Stücke Preßspähne. Ist nun die Presse voll, so wird sie etwas zugeschraubt, worauf man heißgemachte Platten von der Größe des Preßspahns zwischen dasselbe einschiebt. Die Platten werden so heiß gemacht, daß das Papier davon etwas bräunlich zu werden pflegt. Sind sie alle hineingesetzt, so wird die Presse fest zugeschraubt, und bleibt so 24 Stunden stehen. Hierauf nimmt man das Tuch heraus, setzt es auf die vorige Weise von neuem 36 Stunden lang ein, und preßt es; alsdann ist das Tuch völlig zum Verkauf fertig.

Die Tücher aus Yorkshire sind ungefähr den französischen von Elbeuf ähnlich. Allein die französischen haben vor den englischen überhaupt in gewissen Farben, besonders in Scharlachroth und Königsblau, einen entschiedenen Vorzug.

Die Tücher aus Leeds, die der Franzose draps réfoulés, oder draps à double broche nennt, sind vorzüglich gesucht.

Die Tücher aus Kent sind 6 1/2 Vtl. breit, 30 bis 33 Yards lang, und wiegen gegen 86 Pfund.

Die aus Essex, Suffolk und Norfolk sind 7/4 breit, 29 Yards lang, und halten 80 Pfund im Gewicht.

Die von Coventry und aus Herefordshire, 6 1/2 Viertel breit, 33 Yards lang, und wiegen 78 Pfund.

Die aus Sommerset, Glocester und von Oxford sind 7/4 breit, 30 Yards lang, und halten 76 Pfund im Gewicht.

Dutzendlaken heißen ordinaire englische Tücher, die in der Grafschaft Norfolk gewebt werden. Sie halten 18 Yards in der Länge.

Sogenannte kleine Tücher, melirte Tücher u. drgl., liefert Wilton in ausserordentlicher Menge.

Man verfertigt Tücher in solcher Menge, daß nicht blos das Reich und seine Kolonieen und Niederlassungen, sondern auch fremde Staaten, z. E. Deutschland, Polen, Rußland, die Türkei, Persien ꝛc, damit versehen werden können. Obgleich nun die Franzosen, Holländer, Niederländer und viele deutsche Fabrikanten recht gute und feine Tücher durch Hülfe der Arbeiter, die sie aus England zogen, zu fabriziren gelernt haben, so behalten die englischen Tücher doch noch immer den Vorzug, weil die der erstgenannten keinen so guten Glanz haben, als die englischen Gewebe. Diese Eigenschaft bleibt den englischen Tüchern darum immer eigen, weil es den Ausländern an guter Walkererde gebricht, woran England einen großen Ueberfluß hat, sie aber nicht exportiren läßt.

Sonst greifen sich zwar die englischen Tücher nicht so weich, gelinde und fein, als die holländischen, sondern derber an, weil bei den englischen Tüchern zehnmal mit dem Blatte, bei den andern aber nur

drei- vier- aufs höchste fünfmal geschlagen wird; weil auch die Kette bei den englischen Tüchern aus inländischer, der Einschuß aus spanischer Wolle besteht; da hingegen bei den holländischen Tüchern das ganze Gewebe aus spanischer Wolle besteht.

Die Engländer versenden ihre Tücher selbst, und unterhalten auf den vornehmsten Handelsplätzen, als zu Amsterdam, Delft, Middelburg, Rotterdam und Dordrecht, zu Hamburg ꝛc., große Magazine, woraus die Fremden und unsere deutschen Kaufleute sich mit englischer Waare zu versehen pflegen. Für Rußland haben sie ansehnliche Lager zu Archangel und St. Petersburg, für die Levante zu Smyrna ꝛc.

Nach den spanischen und englischen Tüchern folgen in der Güte die holländischen; diese werden zu Leyden und Utrecht, in dem Lande an der Obermaas, in der Meyerei van den Bosch ꝛc., gemacht. Man unterscheidet sie in Tücher auf englische Art, die 8/4, 9/4, 9 1/2, auch 10/4 breit liegen, und 4 1/4 bis 6 fl. gelten.

Scharlach- und Karmesintücher zu Mänteln, 8, 9, bis 10 Viertel breit, kosten 5 3/8 bis 6 3/4 fl.

Sogenannte Mannstücher (draps pour homme), 9 bis 10 Viertel breit, in Stücken von 56 bis 62 Ellen, kosten 3 1/4 bis 6 3/4 fl.

Frauenstücher (draps pour dame), so breit wie die vorigen, stehen im Preise zu 4 1/4 bis 5 3/4 fl.

Kastortücher, 8 bis 9 Viertel breit, gelten 6 1/2 bis 7 fl.

Blaue in der Wolle gefärbte Tücher, 8 bis 9 Viertel breit, in Stücken von 36 bis 48 Ell., kosten 4 1/2 bis 6 1/4 fl.

Grün, Blau, Paille, Rubinroth, Pompadour und andere Farben, im Stück gefärbte Tücher, 8 und 9 Viertel breit, in Stücken von 56 bis 62 Ellen, kosten 4 1/4 bis 6 1/8 fl.

Schwarze, 3/4 breite Utrecht'sche Tücher, kosten 6 1/8 bis 6 1/4 fl.

Diese Artikel werden auf 9 Monat Zeit, oder zu 4 Procent Rabatt gegen baare Bezahlung verkauft.

Ein großer Theil der holländischen Tücher geht nach dem Norden, besonders nach Rußland, der Levante und nach Amerika.

Die feinen Tücher, welche Frankreich jetzt zum Handel schickt, geben den besten holländischen nichts nach. Die von Abbeville behaupten darunter den ersten Rang, sowohl in Ansehung des feinen Gespinnstes, als auch der Schönheit und Festigkeit der Farben und der vollkommenen Appretur. Sie werden von lauter Leonesawolle gewebt, und sind 5/4 Stab breit. Die Tücher sind mit einem blauen Saalbande und 4 aurorafarbenen Fäden bezeichnet. Der Name van Robais ist eingestickt. Die von Louviers halten mit jenen einerlei Rang. Sie sind 5/4 Stab breit, und durchgängig in der Wolle gefärbt. Man hält sie für die vorzüglichste Gattung Tücher in ganz Frankreich. Sie greifen sich sehr weich und körnigt an, und werden von lauter Segovianas leonesas verfertigt. Ein jedes Stück ist an beiden Enden mit dem Namen des Fabrikanten und der Stadt Louviers bezeichnet. Man macht ihrer hier von allen mö lichen Farben, auch melirte. Gewisse Farben, z. E. Königsblau und Vollgrün, gelten bis 4 Livres der Stab mehr, als die gemeinen. Es werden jährlich gegen 4000 Stücke gewebt, von welchen beinahe 2 Drittel nach Paris gehen, das übrige aber findet in den Departements von Frankreich und in der Fremde Vertrieb. Was von diesen Tüchern in die Fremde gehen soll, wird über Rouen ausgeführt.

Die Ballen bekommen einfache, doppelte, oder gar dreifache Emballage, je nachdem sie weit weg verschickt werden. Die Abnehmer und Besteller bezahlen nur die dritte, die übrigen nehmen die Fabriken auf sich. Diese verkaufen aber nicht weniger als halbe Stücke.

Diejenigen, welche sich gerade aus den Fabriken Tücher verschreiben, bekommen 21 1/4 Stab für 20, und 1 Zoll auf jeden Stab in den Kauf.

Die ganzen Tücher sind mit einem Bley gestempelt, wo auf der einen Seite die Worte: Bureau de Louviers, manufacture reglée, und auf der andern das Wappen steht. Der Name des Fabrikorts und Manufakturisten sind an beiden Enden brodirt, ehe das Tuch noch

in die Walke kommt; hernach wird durch die Walke diese Stickerei mit dem Zeuge oder Gewebe vereinbart. Die Leisten- oder Saalbänder sind gelb mit blauen Streifen. Hierauf hat der Tuchhändler, der Tücher aus Frankreich durch Kommissionaire einkaufen läßt, genau zu sehen, indem nicht selten betrügerische Weber und Fabrikanten den Namen Louviers und des dasigen Manufakturisten in schon gewalkte und appretirte Tücher zu brodiren pflegen.

Auf die Tücher von Louviers und Abbeville folgen unmittelbar die von Elbeuf. Diese sind insgemein 5/4 St. breit. Ihr Preis ist etwas niedriger als bei jenen. Man nimmt dazu drei Theile spanischer Wolle, und einen Theil Wolle aus Portugal, Berry und Rousillon. Man rechnet, daß jährlich aus dieser Stadt für 9 bis 10 Millionen Livres an Tüchern ausgeführt werden. Der größte Theil wird auf die Messen zu Guibray, Beaucaire, Bourdeaux, Reims, Troyes und St. Denis zum Verkauf gebracht; ein Drittel des Ganzen geht nach Italien.

Evreux in der Obernormandie liefert 5/4 breite feine Tücher nach Art der von Louviers. Die dasigen unterscheiden sich blos durch die Bleysiegel, und dadurch, daß die Saalbänder blau mit einem weissen Rande sind.

Man fabrizirt jetzt die Languedokschen Tücher von solcher Feinheit und Güte, daß sie für englische Waare passiren können, wie denn auch die Leistenbänder, ihr Umschlag u. s. w., gar treffend nachgemacht werden, so daß derjenige schon ein gründlicher Kenner seyn muß, welcher dergleichen nachgeahmtes Tuch nicht für englisches hält.

Wegen der übrigen Arten französischer Tücher geben die Artikel: Draps, Londres, Londrins etc., Auskunft.

In den vorigen österreichischen Niederlanden werden die besten Tücher im Limburgischen gemacht, nämlich in dem Hauptorte dieses Herzogthums selbst, sowie auch zu Eupen, Hodimont, Verviers, Francomont u. s. w. Die feinsten Scharlach- Karmesinrothen, schwarzen, dunkelblauen und andere Farbentücher gehen oft unter dem Namen der englischen, holländischen und französischen Tücher nach Deutschland, dem Norden u. s. w. Ihr Absatz ist auf den deutschen Messen, sowie auch in der Schweiz, in Italien und der Levante sehr beträchtlich. Der auswärtige Verbraucher kennt diese Tücher meistentheils nur unter dem Namen der Aachener; denn man nennt Aachener Tücher nicht nur die, welche in der Stadt Aachen selbst verfertigt werden, sondern auch die aus Burtscheid, Vaels, Verviers, Hodimont, Enzival, Francomont, Montjoie, Eupen, Dison und Imgenbruch. Man rechnet, daß in diesen Oertern jährlich zusammen gegen 45000 Stück Tücher gewebt werden. Die Stücke halten 90 bis 100 Ellen in der Länge; die Breite ist verschieden. Man macht da nicht nur 9/4 breite, die gewöhnlichste Sorte, sondern auch 8/4 und 10/4 breite. Die letztern sind aber im Grunde doch nur 2 3/8 Ellen breit, obschon sie für zehnviertligt passiren müssen. Die Preise sind verschieden, je nachdem die Tücher mehr oder weniger fein, oder je nachdem sie entweder im Tuch oder in der Wolle gefärbt werden. Die von Aachen selbst, sowie auch von Burtscheid und Vaels sind insgemein im Stücke gefärbt. Hingegen die Fabriken von Montjoie, Eupen, Hodimont und Verviers liefern die ihrigen in der Wolle gefärbt.

Zu Montjoie werden dreierlei Sorten Tücher gewebt, nämlich 10/4 breite, von welchen die erste Sorte oder feinste zu 6 fl., die zweite zu 5 1/2, und die dritte oder geringste zu 5 fl verkauft wird. Der Preis versteht sich in holländischem Kurantgelde. Feine Farben werden etwas höher gestellt, nämlich:

Scharlach, Karmesin u. Kirschbraun 30 bis 35 Stüber; Kapuzinerbraun 20 bis 22 St.; Königsblau, oder Jujubenfarbe 15 bis 27 St.; Sächsischgrün und Flohfarben 6 bis 9 Stüber.

Die 9/4 breiten von Verviers, Hodimont ꝛc., gelten gemeiniglich 4 1/2 fl, und die 10/4 breiten 5 bis 5 1/2 fl, die 8/4 breiten nur 40 bis 70 Stüber Kurantgeld. Die letztere Sorte findet besonders auf den Leipziger und Frankfurter Messen, in Holland, Polen und Rußland starken Vertrieb. Die Waare

wird für die erwähnten Preise an Ausländer frei bis Amsterdam geliefert.

Die Tücher aus Verviers sind in Ansehung ihrer Kernhaftigkeit vor andern, in der Gegend im Rufe. Nur Schade, daß ein großer Theil unter fremdem Gewand und Namen zum Handel gebracht wird.

Die von Ensival stechen wieder durch ein schönes Aeussere, vorzügliche Appretur und Dauerhaftigkeit der Farben, hervor.

In Deutschland sind Schlesien, die Mark Brandenburg, Sachsen, Böhmen, Mähren, und einige andere Länder, in diesem Fache berühmt

Man unterscheidet die preussischen, märkischen und schlesischen Tücher in sogenannte breite und schmale Waare. Die erstere wird wieder in feine, mittlere und ordinaire eingetheilt. Unter jenen versteht man die feinen Sorten, welche den spanischen, englischen, französischen und holländischen nachgeahmt sind, und zu Goldberg, Liebenthal, Haynau und Löwenberg in Schlesien, zu Kottbus, Züllichau, Crossen und anderwärts verfertigt werden; unter den andern die aus mittlerer Landwolle, z E. die plesseschen, schwiebusser, grünberger ꝛc. Zur breiten Waare rechnet man alle Tücher und tuchartige Zeuge, die voll oder doch nahe an 2 Ellen breit sind. Auch pflegt man die märkischen Tücher in drei Hauptsorten, nämlich in Kerntücher, Mitteltücher und ordinaire Tücher, einzutheilen. Die beiden erstern sollen blos von guter Kern- und Mittelwolle, die dritte aber von grober und gemeiner Wolle verfertigt werden.

Diese Tücher werden, wenn sie aus der Walke kommen, in 7/4 breite, 6 1/2 Viertel breite, 5 1/2 Viertel und 5/4 breite unterschieden, die auf Messen und Jahrmärkte gebracht werden dürfen.

Gedachte Tücher müssen, wenn sie bei der Schau für tüchtig erkannt werden sollen, folgendergestalt beschaffen seyn.

1) Kerntücher, halten fertig 2 Ellen in der Breite. Dieses Tuch soll aus gut geschlagener, durch gute Kämme, Krempeln oder Streichen gerissener, gezauster und gekämmter Wolle, mit rechtsgedrehten Werften oder Kettenfäden u. linksgedrehten Einschlagsfäden, von zartem und gleichem Garne, mit zwei Schlägen dicht gewebt werden. Zu einem solchen Stücke Tuch werden überhaupt 43 Pfund Garn genommen. Des Meisters Name muß mit blauem oder anderm farbigen Bindfaden, und nicht mit Wollengarn (bei Strafe) am Ende zwischen den Verschlägen an der linken Ecke, und mit dem Buchstaben K auf der rechten Ecke gezeichnet werden. Aus der Walke kommt dieses Tuch 28 bis 30 Ell. lang, und 1 7/8 Elle breit, die Leisten mitgemessen, welche nicht aus der Kette, sondern von der gröbsten Wolle angewebt werden müssen.

2) Bickerntücher, oder superfeine Tücher. Zu diesen wird die allerfeinste Kernwolle genommen. Sie halten mit jenen einerlei Länge und Breite. Sie führen zum Unterscheidungszeichen den Buchstaben E.

3) Mitteltücher. Diese aus guter Mittelwolle auf eben den Fuß wie No. 1. gewürkten Tücher werden mit einem Schlage, aber so dicht gewebt, daß zwischen ihnen und einem Tuche von gemeiner Wolle noch immer ein merklicher Unterschied statt findet. Man nimmt dazu 40 Pfund Garn. Diese Sorte soll, wenn sie aus der Walke kommt, 23 Ellen in der Länge, und 1 7/8 in der Breite, sammt den Leisten, halten. Sie wird mit M bezeichnet.

4) Von ordinairen Tüchern enthalten die achthalb Viertel breiten 40 Pf. Garn; sie halten, wenn sie aus der Walke kommen, 1 3/4 Elle in der Breite, und 23 1/2 Ellen in der Länge.

Die 7/4 breiten werden von 30 Pf. Garn gemacht. Sie kommen aus der Walke 6/4 breit, und 23 1/2 Elle lang.

Die 6/4 breiten, 24 Pfund Garn, 5/4 breit, 23 1/2 Ellen lang.

Die sechsthalb Viertel breiten, 1 1/7 Ellen breit, 23 1/2 Ellen lang. Alle die sogenannten Sorten ordinairer Tücher bekommen zum Zeichen ein O, und werden im Stück gefärbt.

5) Montirungstücher. Sie erhalten aufs Stück 38 Pf. Garn. Sie kommen aus der Walke 7/8 Ell. breit, u. 23 1/2 lang, welches am Rahmen 24 3/4 E. gibt.

Zu den breiten märkischen Tüchern gehören 1) das sogenannte Realtuch, welches 4000 Kettenfäden in der Breite hält; dies ist die allerfeinste Sorte. Es kommt dritthalb Ellen breit aus der Walke, und erhält eine sanfte Presse. Man nennt es auch Königstuch, weil der König selbst sich damit kleidet. 2) London S F. (Superfein) ist in allem dem vorigen gleich, nur wird dazu etwas gröbere Wolle genommen. 3) London, hält 3600 Fäden, 4) Superfein, eben so. 5) Fein, 3000 Fäden. Die drei letztern Arten kommen 9/4 breit aus der Walke. 6) Mittelfein, 2800 bis 2900 Fäden. 7) Grobtuch, 2600 Fäden, und dergleichen von 2400 Fäden. Hierzu gehört 8) Drap de Dames, welches 3/4 breit, und 2800 bis 3000 Kettenfäden hält

Goldberg liefert jetzt jährlich über 12000 Stück Tücher zum Handel. Ihre Preise sind von 25 bis 75 Rthlr. Die ordinairen Viersiegler sind 10/4 breit, und 32 Ellen lang. Die sogenannten feinen holländischen Kniestreicher werden 11/4 breit gemacht. Man verfertigt auch feine 40 Ellen lange Tücher.

Zu einem 40elligten kommen 53 Pf. Wolle, zu einem von 32 Ellen, das 11/4 breit ist, 43 Pfund, zu einem 10/4 breiten 38 Pfund, und zu einem ordinairen Tuche, weil hierzu schlechterer Stoff genommen wird, 40 Pfund Wolle. Zu denselben in der Wolle gefärbten und melirten Sorten nimmt man bei jedem Stück 2 Pfund Wolle mehr.

Ein ordinaires 3 oder 4 Sieglertuch kommt vom Rahmen 10/4 breit, und 32 Ellen lang. Es wiegt, wenn es mit Fullerde gewalkt worden ist, 28 Pfund; mit Seife gewalkt, 30 Pfund u. s. w.

Von den Grünberger Tüchern gilt das Stück nur 15 bis 16 Rthlr.

Breslau schickt viele schlesische Tücher nach Rußland.

Kottbusser Tücher werden von schlesischer Wolle gewebt. Es sind sogenannte 27er und 30 bis 34er, den Gang zu 32 Faden gerechnet. Man würkt sogar mit 6 Schlägen. Das Walken, Scheeren und Pressen der Tücher geschieht zum Theil von Meistern, die in Holland selbst gelernt haben. Der Waare fehlt nur die spanische Wolle, um der holländischen an die Seite gesetzt werden zu können. Die Wollenweberei ist zu Kottbus ein sehr altes Gewerbe, das schon seit Jahrhunderten getrieben wird. Durch die neuern Verordnungen, Schaugesetze u. drgl., ist das Fach noch ungemein verbessert worden Bei der Roh- oder Walkschau wird blos darauf gesehen, daß ein jedes Tuch das gehörige Gewicht, die vorgeschriebene Länge und Breite, und ein gleiches Gespinnst und Gewürk habe. Zu dem Ende muß ein ungewalktes Tuch

1) Wenn es von blauer Farbe ist, 27 bis 28 Pfund im Gewicht halten. Ein Farbentuch, wenn es in der Blautonne gewesen ist, muß 29 bis 30 Pfund, und ein schwarzes, braunes, rothes u. s. w., welches nicht darin gewesen, 31 b. 32 Pf. wiegen. Ferner soll ein jedes ungewalktes Tuch 34 Ell. lang, u. 3 3/4 Ell. breit seyn. Kommt es aus der Walke, so ist dessen Länge 22 Ellen, und die Breite 1 7/8 Elle. Ein solches Tuch, wenn es über die Stange gezogen, auch von gutem Gespinnst und Gewürk befunden worden ist, erhält ein 24es Ellenbley nach der Walke. Hat aber

2) Ein Tuch das vorangezeigte Gewicht, die Länge und Breite nicht, oder findet sich darin ein ungleiches Gespinnst und schlechtes Gewürk, so wird dasselbe, je nachdem die Mängel beschaffen sind, auf 23, 22 bis 21 Ellen heruntergesetzt, weil so viele Ellen in der Länge eingewalkt werden, als erforderlich ist, um daraus ein tüchtiges Kaufmannsgut zu machen.

3) Wenn das Tuch tüchtig und gut befunden, und mit einem 24er Bley versehen worden ist, aber nachher in der Walke entweder wegen schlechter Wolle, oder von fressenden Farben, einen so starken Abgang erlitten hat, daß es am Rahmen sehr ausgestoßen befunden wird, so verliert ein solches Tuch das 24er Ellenbley, und wird durch vorgenommene Netzung auf eine geringere Ellenzahl gesetzt. Kann man es aber durch die Netzung nicht verbessern, so verliert es den Meßdebit durch Ausschneidung des Stadt- und Meistersnamens.

Bei der zweiten oder Rahmenschau

kann erst die Güte der Wolle, und die Farbe der Tücher, in Erwägung gezogen werden. Diese ist die Hauptschau, bei welcher zu bemerken ist, daß

4) Ein extrafeines Tuch von Kniestreicher Garn, sowie ein feines Meßtuch, wenn sie ohne Fehler befunden werden, die vollständige Schau mit 4 Kleeblätter erhalten.

5) Mittelfeines Tuch, welches von dreisiegler Wolle gearbeitet ist, wird, wenn es sonst ohne Mängel, mit 3 Kleeblättern bezeichnet.

6) Ein Mitteltuch, welches nicht aus dreisiegler Wolle gewebt, oder wenn das ja der Fall ist, doch einige, wenn gleich nur geringe Fehler hat, wird mit zwei Kleeblättern bemerkt.

7) Ein ordinaires Tuch von blauer grauer u. Kapuzinerfarbe erhält, wenn das Gespinnst und Gewürke gut ist, wegen der schlechtern Wolle, die Schau durch zwei Kleeblätter.

8) Ein jedes mangelhafte Tuch erhält die Schau unten am Vorderzipfel; dahingegen die nicht mangelhaften die Schau oben am Vorderzipfel bekommen. Hierdurch wird der Käufer in Stand gesetzt, sofort prüfen zu können, ob und was für einen Fehler das Tuch habe. Da auch zuweilen Längenbleye verloren gehen, und gleichwohl Straftücher, die bis 21 Ellen lang sind, auf die Messen gebracht werden dürfen, so war diese Einrichtung für den Käufer notwendig.

9) Alle mangelhafte Tücher, die durch Netzung und geringere Ellenzahl nicht verbessert werden können, bleiben in der Stadt zum Ausschnitt, und werden in der Mitte des Vorderzipfels nur mit einem Kleeblatt gezeichnet. Zugleich verliert ein solches Tuch das Stadtzeichen.

10) Alle Tücher, sie mögen fein, mittel oder ordinär seyn, wenn sie ungleiches Gespinnst und Gewürk, oder grobes Garn haben, auch wohl mit vielen Noppen versehen sind, erhalten in der Schau ein Kleeblatt weniger, als die Güte und Würde des Tuchs ausserdem mit sich brächte.

11) Der eingenähte Stadtname muß durchaus in allen zum auswärtigen Debit bestimmten Tüchern befindlich seyn. Aber Ausschnitt-Tücher, die in der Stadt bleiben, weil sie von Ausschuß-Wolle gewebt sind, und die unter Nummer 9. bemerkten, werden nicht mit diesem Namen beehrt.

12) Die Leisten an den Tüchern müssen nur aus 8 Fäden, welche schwarz aus Haaren gesponnen sind, bestehen. Die übrigen Faden zu den Leisten werden aus rother, gelber, weisser u. s. w., wollener Zewisle gemacht.

Bernstädtische, Schwiebusser, Festenberger sind ordinaire Tücher von schlesischer Wolle. Die weissen Schwiebusser gelten nur 10 bis 12 Rthlr.

Lübner Tuch wird in sogenannt Extra ff. 30er, und dergleichen 40er unterschieden, von welchen die letztere Sorte einige Thaler höher im Preise steht, nämlich 20 bis 21 Rthlr.

Sachsen hat gute Weberei zu Görlitz, Marklissa, Grossenhain, Bautzen, Finsterwalde, Zwickau, Torgau, Guben, Luckau u. s. w.

Böhmen und Mähren fabriziren eine ausserordentliche Menge Tücher aus spanischer, ungarischer, mährischer und böhmischer Wolle, die über Pilsen, Prag, Brünn nach Leipzig, Frankfurt a. M., durch Ungarn nach der Türkei u. s. w., ausgeführt werden. Man unterscheidet sie in Oberleutensdorfer, Reichenberger, Töplitzer, Böhmischleipische, Braunauer, Pilsener, Budweissische, Sobieslauische, Krumauische, Neuhäuser, Palzauer, Aussiger, Humpolezer, Tuppauer, Leipper, Böhmisch-Kumnitzer, Heralezer und Brünner.

Letztere, welche die Wilhelm Mundische Fabrik liefert, bestehen in superfeinen 8/4 breiten Tüchern, von denen die Elle 6 fl 30 kr. kostet.

In superfeinen, extrafarbigen, eben so breit, zu 8 fl.

Siebenachtelbreiten Vigognetüchern, zu eben dem Preise.

Extrafeinen 8/4 breiten Tüchern, zu 5 fl. 30 kr.

Feinen 7/4 breiten, zu 3 fl. 45 kr., u. 8/4 breiten Londrins zu 3 fl. Extrafarbige kosten 30 kr. mehr.

Böhmisch-Kumnitz verfertigt 7/4 br. Tücher in Stücken von 44 Ellen Länge, von 36 fl. 48 kr. bis 80 fl. im Preise.

Auſſig ſchickt zum Handel 9/4 breite feine Sorte in Stücken von 24 Ellen, zu 4 fl. die Elle, und mittlere 7/4 breite, zu 3 fl die Elle.

Palzau im taborſchen Kreiſe, mittlere und ordinaire 6/4 und 7/4 breite in Stücken von 26 Ellen, von 1 fl. 15 kr. bis 2 fl. 30 kr. die Elle.

Neuhaus in eben dem Kreiſe, mittlere und gemeine Tücher von böhmiſcher Wolle, 6 1/2 Viertel breit, und 24 Ell. lang, im Preiſe wie die vorhergenannten.

Krumau im budweißiſchen Kreiſe, 6 1/2 Viertel breite geringe Knieſtreicher, wie auch ordinaire und geringere, in Stücken von 25 bis 26 Ellen, von 1 fl 45 kr. bis auf 3 fl. 15 kr.

Sobieslau in eben dieſem Kreiſe, 6 1/2 Viertel breite ordinaire feine, ordinaire geringere, und gemeine Sorten, 26 Ellen lang, zu 1 fl. 12 kr. bis 2 fl. 12 kr im Preiſe

Budweis, feine 7/4 breite in Koſchenille gefärbte Tücher, 24 Ell. lang, die Elle zu 5 fl., ſowie 6 1/2 Viertel breite, mittelfeine zu 2 fl. 45 kr., ordinaire zu 2 fl und gemeine zu 1 fl. 42 kr.

Pilſen liefert feine Knieſtreicher von der beſten böhmiſchen Landwolle, 7/4 breit, und 24 Ellen lang, zu 60 fl.

Dergleichen 7/4 breite, eben ſo lang, zu 50 und 54 fl.

Ordinaire 6 1/2 Viertel breite, von gleicher Länge, wie jene, zu 45 fl.

Dergleich 6/4 breite, zu 28 bis 33 fl. das Stück.

Braunau im Königgrätzer Kreis, wo die Hrn. Gebrüder Schweiber, Winter und Komp die ſtärkſten Beleger ſind:

Rothe feine 8/4 breite Tücher, 26 Ell. lang, zu 4 fl 15 kr bis 4 fl. 45 kr.

Ganze Knieſtreicher, 7/4 breit, und in der Länge wie die vorigen, 3 fl. 30 kr.

Halbe Knieſtreicher, 8/4 breit, und 25 Ellen lang, zu 3 fl. 18 kr.

Dergleichen 7/4 breit, und 24 Ellen lang, zu 3 fl.

Rothe ſogenannte Kappentücher, 6/4 breit, und 24 Ellen lang, zu 3 fl.

Dergleichen 7/4 breit, und eben ſo lang als jene, 2 fl 30 kr.

Rothe, Nro. 2., 6/4 breit, und 24 Ell. lang, 2 fl., und Nro. 1. zu 1 fl. 15 kr.

Böhmiſch-Leipe, im Leutmeritziſchen Kreiſe:

Gute Kerntücher, 7/4 breit und 23 Ellen lang, die Elle zu 3 fl. 7 kr.

Gute Tücher, in Breite und Länge wie die vorigen, zu 2 fl 30 kr.

Ordinaire, eben ſo, 1 fl. 45 kr.

Töplitz in eben dieſem Kreiſe:

Extrafeine Tücher, 9/4 breit, und 2 1/2 Ellen lang, zu 5 fl.

Dergleichen Nro. 4., 8/4 breit, und von gleicher Länge wie jene, das Stück 75 fl. 12 kr.

Dergleichen Nro. 3., 7 1/2 Viertel breit, 54 fl. 24 kr.

Dergleichen No. 2., eben ſo breit und 25 Ellen lang, 42 fl 28 kr

Dergleichen Nro. 1., 7/4 breit, und 26 Ellen lang, 29 fl. 8 kr.

Zu Reichenberg im Bunzlauer Kreiſe, wo die beſten Verleger die Hrn. Johann Franz, Anton Franz und Anton Müller ſind:

Scharlach- und andere feine Farbentücher 8/4 breit und 22 1/2 Elle lang, 4 bis 5 fl. die Elle.

Mittelfeine, 7/4 breit, und von Länge wie jene, 3 fl 20 kr.

Ordinaire von gleichem Maas, 2 fl. 20 kr

Acht Viertel breite Halbtücher, von gleichem Längenmaas, 2 fl. 45 kr. bis 4 fl 30 kr.

Dergl. 7/4 breite, zu 1 fl. 52 kr.

Oberleutensdorf im Leutmeritzer Kreiſe (Die Fabrik gehört dem Grafen Waldſtein, und Direktor bei dieſer Manufaktur iſt Herr Johann Boßler):

Ganz feine ſpaniſche Tücher, 8/4 br. und 27 Ellen lang, zu 5 fl 54 kr.

Dergl. von gleicher Breite u. Länge, aber minder fein, 4 fl. 45 kr.

Dergl. Nro. 4., Nro 3., Nro. 2. und Nro. 1. zu 3 fl. 18 kr., 3 fl. 3 kr., 2 fl. 9 kr. und 1 fl. 54 kr.

Acht Viertel breite Londrins ſéconds, oder Halbtücher, in Stücken von 27 Ellen, die Elle 2 fl. 24 kr.

Nro. 4. und 3. halten 27, und 2. und 1. nur 23 Ellen Länge.

Die größte Ausfuhr der böhmiſchen Tücher geht über Wien nach der Türkei, nach Ungarn u. Polen, nach der Schweiz, nach Italien und ins römiſche Reich.

Noch müssen wir der Iglauer, Zwittauer, Fulnecker und Neutischeiner Tücher in Mähren gedenken. Iglau allein liefert jährlich gegen 40,000 Stück Tücher, von welchen wenigstens die Hälfte ausser Landes geht. Es werden hier sehr gute und feine Sorten gemacht, die auf holländische Art gearbeitet und zugerichtet sind. Ein ansehnlicher Theil geht durch Ungarn nach der Türkei, und auf andern Wegen ins Reich, nach Italien u. s. w.

Polen hat seine vornehmste Tuchweberei zu Polnisch-Lissa, Rawitsch, und in der Gegend. Sie liefert nur ordinäre Tücher, die blos auf die einheimischen Märkte kommen.

Ein Haupterforderniß bei guten Tüchern ist die feste und dauerhafte Farbe. Alle Farben und ihre Schattirungen müssen nicht nur ein frisches und lebhaftes Ansehen haben, sondern auch beständig seyn. Zuweilen fällt eine Farbe unvergleichlich ins Gesicht, aber sie verliert sich bald, und man erfährt mit Verdruß, daß sie nicht ächt gewesen ist. Dies zu prüfen, hat man zweierlei Mittel, natürliche und künstliche. Die natürliche Farbenprobe besteht darin, daß man das gefärbte Gewebe der Luft, dem Regen und den Sonnenstrahlen aussetzt. Hält die Farbe darin 12 Tage aus, ohne sich zu verändern, so ist sie ächt; bemerkt man aber während dieser Probe eine merkliche Aenderung an der Farbe, so ist sie für unächt zu halten. Weil aber diese Methode etwas beschwerlich ist, so hat man die künstliche Farbenprobe erfunden, wo man ein gewisses Stückchen gefärbtes Tuch oder Zeug in scharfen Ingredienzien kochen läßt, welche dieselbe Wirkung auf die falschen Farben äussern, als die Luft oder die Sonne. Es können aber nicht alle Farben auf einerlei Weise geprüft werden. Man theilt deswegen die Farben überhaupt in dreierlei Klassen, und bestimmt für jede eine besondere Art von künstlicher Probe. Die erste Klasse von Farben wird nämlich mit Alaun, die zweite mit Seife, und die dritte mit Weinstein probirt.

Die Probe mit Alaun macht man folgendermaßen: Man gießt ein Viertel Berliner Quart Wasser in einen irdenen Topf, schüttet 1/2 Loth Alaun hinein, läßt dies kochen, und thut dann das Probestück von der gefärbten Waare hinzu; von wollenem Garn nimmt man etwa 1 Quentchen zur Probe, von Tuch ein viereckigtes Stückchen, etwa ein paar Finger lang. Dieß muß nun ohngefähr noch 5 Minuten mitkochen, und wird hernach in reinem Wasser ausgewaschen. Die Farben, welche auf diese Weise probirt werden, sind: Karmesin, Scharlach, Fleischfarbe, Violett, Ponceau, Pfirsichblüt, die verschiedenen Schattirungen de Blau, und die mit diesen verwandten Farben.

Zur Probe mit Seife läßt man etwa 2 Quentchen geschabter Seife in einem Viertel Berliner Quart Wasser kochen, thut dann das Stückchen von der gefärbten Waare, die probirt werden soll, dazu, und läßt es ebenfalls 5 Minuten lang mit aufkochen. Zu dieser Probe gehören alle Arten von Gelb, wie auch Grün, Zimmetbraun und ähnliche Farben.

Die Probe mit Weinstein wird auf eben die Art angestellt; nur muß der Weinstein vorher klar gestoßen werden, damit er eher zergehe. Damit werden alle solche Farben probirt, die ins Falbe fallen.

Ausser der Farbe besteht auch noch die innere und äussere Güte des Tuchs darin, daß es fein, gleichgewebt, dicht geschlagen, gehörig geschoren, und nicht zu stark ausgezogen, und nicht warm, sondern kalt ausgepreßt sey. Die Gleichheit oder Ungleichheit des Fadens erkennt man, wenn man ein Stückchen abschneidet, die Wolle mit einem Messer abschabt, u. das Gewebe ins Gesicht fällt. Die Dichtheit kann man dadurch beurtheilen, wenn man eine Finger lange Probe nimmt, sie mit der Hand recht auszieht, und solche gegen das Tageslicht hält u. s. w.

Man sehe auch die Artikel: Aboucouchou, Bath-Coathings, Calmoucs, Capottücher, Carcassonsche Tücher, Demi-Drap, Demi Londres, Devonshirsche Plains, Draps, Elbeufer Tücher, Entrefins, Forestieri, Galmacs, Holländische Tücher, und Londres, im ersten Theile dieses Lexikons.

Tücher aus Seide, Halbseide, Baumwolle, Leinen ꝛc.; s. Shawls, Halstücher, Schnupftücher, u. s. w.

Tuchrasche sind Rasche, die auf der Oberfläche tuchartig sind.

Tuchstein, eine Sorte Weißbier, die zu Königslutter im Braunschweigschen gebraut, und weit und breit verfahren wird.

Tuckeris, sind baumwollene ostindische Gewebe, die die holländische Kompagnie zu Markte bringt. Sie sind 2 und 1 Viertel Cobidos breit, und 25 lang. Man unterscheidet sie in erste, zweite und dritte Sorte. Sie gelten 9 1/2 bis 10 fl. das Stück.

Tuf, ein grobes Tuch, welches in Frankreich für die Tuchscheerer, zum Beschlagen ihrer Tische verfertigt wird. Es ist gegen 1/2 Stab breit. Die Kette wird von Hanfwerg, der Einschuß aber von gesponnenen Ochsenhaaren gemacht. Das Meiste davon kommt von Beauvais.

Tulpe, (Tulipa), fr. la tulipe, ein bekanntes Blumengewächs, dessen es heutzutage sehr viele Sorten gibt, die am füglichsten abgetheilt werden: in frühblühende, welche aber nicht sehr geachtet werden, weil sie mehrentheils niedrige Stengel haben, auch nicht sonderlich schön ausfallen; in spätblühende, die von ausnehmender Schönheit sind, und etwa 3 Wochen nach den ersteren floriren. Die Blumisten haben von den Tulpenzwiebeln sehr zahlreiche Verzeichnisse, besonders die holländischen, Hamburger Nordhäuser und einige andere. Statt dieser, welche ohnehin nicht miteinander übereinstimmen, wollen wir die Eigenschaften einer guten Tulpe, nach den Angaben der besten heutigen Blumisten, anzeigen: 1) muß sie einen hohen Stengel haben: 2) die Blume aus 6 Blättern, nämlich 3 einwärts und 3 auswärts, bestehen, von welchen die ersteren größer als die letzteren seyn sollen; 3) ihr unterer Theil soll zu dem obern proportionirt seyn, der obere muß sich nicht sowohl spitzig als rund endigen; 4) wenn sich diese Blätter öffnen, müssen sie sich weder einwärts noch auswärts biegen, sondern aufrecht stehen, auch soll die Blume von mittelmäßiger Größe, und weder zu klein, noch zu groß seyn; 5) die Streifen sollen klein und regelmäßig seyn, und vom untern Theil der Blume entspringen; haben sie aber noch einen Rest von der einfachen Grundfarbe, so hat man zu befürchten, daß die Blume ihre Streifen wieder verliere. Die Zünglein sollen nicht von gelber, sondern von brauner Farbe seyn. Wenn nun eine Tulpenblume alle diese Eigenschaften hat, so wird sie für schön gehalten.

Tunisische Mützen, sind wollene Mützen für die Einwohner der Levante, die hie und da in Frankreich, besonders um Prades, eine Stadt in Roussillon, in ausserordentlicher Menge verfertigt, und über Marseille ausgeführt werden. Dieser Zweig hält eine große Anzahl Werkstühle in den Pyrenäen, wohl auf 10 Meilen im Umkreise, im Gange.

Tunteldosen, eine Art kleiner messingener geprägter und ausgestochener Dosen, die insonderheit zu Iserlohn verfertigt werden.

Turban, s. Brauls.

Turbith, (Turpithum). Unter diesem Namen führen die Apotheken unterschiedliche Artikel. Weisser Turbith ist eine purgirende Pflanze, die in Provence und Languedok angetroffen wird. Sie führt auch den Namen Aypon montis Ceri; s. auch Senes. Der graue sogenannte feine Turbith ist der äusserste Theil von einer länglichen, dicken und harzigen Wurzel, äusserlich grau, und inwendig weiß ins Graue fallend, von scharfem und eckelhaftem Geschmack. Das Gewächs dieser Wurzel soll in Ostindien zu Hause, und eine Art geflügelter Winde seyn. Die Holländer liefern uns die Wurzel. Sie unterscheiden den Artikel in feine und Mittelsorte. Jene ist auswendig röthlichtgrau, inwendig graulicht, auch ziemlich schwer und zähe, so daß sie sich nicht leicht zerbrechen läßt. Die andere, oder die graue und Mittelsorte, auch Thapsiaturbith genannt, ist leicht, runzlicht, von aussen silberfarbig grau, hat einen scharfen und brennenden Geschmack, so daß sie am Munde Blasen zieht. Diese bringt man aus Sizilien und andern Gegenden

Italiens. Der schwarze Thapsiaturbith ist ebenfalls ein sehr heftiges und gefährliches Purgiermittel, wird aber in Deutschland nicht gesehen. Feiner Turbith kommt in gespaltenen Wurzeln, aus denen der inwendige Kern herausgenommen ist, zum Handel; diese müssen sauber, nicht wurmstichig oder verlegen, sondern recht harzig seyn. Turpithum minerale ist ein Präparat aus Queckſilber mit Vitriolöl, auch Mercurius praecipitatus flavus sive luteus genannt; ein höchst unsicheres und heftiges Brech- und Purgiermittel.

Türkengut, heißen in der Porcellainfabrik zu Dresden die nach der Türkei bestimmten Gefäße; sie sind statt der sächs. Schwerter mit einem halben Mond bezeichnet.

Türkis, fr. Turquoise. Dieses Produkt ist gewöhnlich kein eigentlich. Edelstein, sondern der Zahn od. Knochen eines Thiers, der sich unter der Erde in einen so festen Stein verwandelt hat, daß er am Stahle Funken gibt. Er ist blaugrün von Farbe. Man bringt ihn besonders aus der Provinz Leon in Spanien, und aus Böhmen zum Handel. Der beste und beliebteste ist der, welcher vollkommen rein, beinahe durchsichtig, und ganz ohne Flecken fällt. Er wird in Ringe gefaßt, zu Pettschaften geschnitten ꝛc.

Türkische Atlasse, s. Satinet und Turquoise.

Türkischer Bund, s. Goldwurz.

Türkisches Garn, fr. Fil de Turquie, ein ächt dunkelrothes baumwollenes Garn, welches von so fester und dauerhafter Farbe ist, daß es weder von der Sonne ausgezogen wird, noch durchs Waschen und Bleichen verschießt. Es kommt aus der Türkei entweder über Wien auf der Donau, oder auch von Smyrna über Marseille und Venedig zum Handel. Zu Marseille wird dieses Garn in verschiedene Sorten, nach der Feine des Gespinnstes unterschieden, und der Unterschied mit Buchstaben angedeutet. Litt. 2. oder Q ist die gemeinste, u. kostet 4 Liv. m. o. w. das Pfund. T. 4 1/4 Liv. S 4 1/2 Liv. P. 4 3/4 Liv. F. 5 1/4 Liv. F. F. 5 3/4 Liv. F. F. F. 6 1/4 Liv., und die allerfeinste Sorte oder S. F. 6 3/4 Liv. das Pfund. Die Waare wird mit 9 Proc. Discompte gehandelt, und in solchen Ballen von 70 Okas geliefert, von welchen 5 Oka 13 Pfund zu Hamburg rendiren. In Deutschland wird es seit einigen Jahren ziemlich gut nachgemacht und nach Nummern in Pfund verkauft, z. B. in Costanz, Kaufbeuern, Hof, Breslau, Elberfeld, vorzüglich aber in Chemnitz.

Türkisches Papier, heißt ein bald einfarbiges, bald buntes wellenartiges Papier, das besonders von den Buchbindern stark gebraucht wird. Man unterscheidet diese Waare in kleingeflammtes türkisches, in englischmarmorirtes von allerhand Couleuren, in braungesprengtes, in türkisches Papier, so fein als Schreibpapier, in fein türkisches Papier auf gefärbten Grund, und ordinär türkisches Papier. Die Handlung zieht es aus Augsburg, Nürnberg, Leipzig und Göttingen.

Türkischgut oder Türkengut, heißen in der Wiener Porzellanfabrik unterschiedliche nach türkischem Geschmack geformte und bemalte Geschirre, die nach der Türkei ausgeführt werden; unter andern Trinkbecher, Speisetöpfe, Sorbetgeschirre, Suppenschaalen, sammt Tellern u. drgl.

Türkisches Korn, indianisches Korn, türkischer Weizen, Wälsch-Korn, (Zea Mays, Frumentum turcicum sive indicum), fr. blé de Turquie, d'Inde, eine Getreideart der wärmeren Länder, die da nicht selten die Stelle des Roggen vertreten muß. Sie trägt 50, 80, auch wohl mehrfältige Frucht. Die Aehren sind gegen 10 bis 12 Zoll hoch, und 16 bis 18 Linien dick; die Körner sind von der Größe der Erbsen, rund, aber an den Seiten, wo sie aneinander gepreßt gewesen, plattgedrückt. Das Mehl ist schwer; es gibt mehr Nahrung, als der Haber, ist aber schwerer zu verdauen; indessen macht man von diesem Korne, als Nahrungsmittel der Menschen, und als Futter für Federvieh und andere Thiere, in gewissen Gegenden allgemeinen Gebrauch. Die Körner sind weiß, roth, gelb, auch bunt. Es wird hiermit in Spanien, Portugal, Holland und Italien ein ansehnlicher Handel getrieben.

Das meiſte liefern Ankona, das Königreich Neapel, Amerika und Venedig. In Italien nennt man es Granone.

Türkiſche Weine, ſ. Weine.

Turmalin, franz le Turmalin, Aſchentrecker, Aſchenzieher, ein brauner feiner Stein, der, wenn er erwärmt worden iſt, die Aſche an ſich zieht, und wieder von ſich ſtößt, eben ſo, wie alle elektriſche Körper. Es gibt einige, die ziemlich durchſichtig, andere hingegen, die gänzlich undurchſichtig ſind. Man bringt ihn aus Oſtindien, Tirol ꝛc, und verhandelt ihn an die Naturalienſammler. Turmalinſchörl findet man in Sachſen zu Altenberg, Eybenſtock und Ehrenfriedersdorf. Von dieſem werden ſehr viele zum Behuf des Mineralienhandels geſchnitten und geſchliffen.

Turquoiſe, ein Berkanartiges franzöſiſches Zeug, das beſonders zu Abbeville in der Picardie gewebt wird. Es iſt 20 bis 22 Zoll breit, und 30 St. lang; ſ. auch Atlas, türkiſchen.

Turricum (Gummi), eine Gattung des arabiſchen Gummi, die uns Marſeille liefert. Sie iſt etwa 10 Proc. theurer, als die arabiſche Sorte, und kommt von Aleppo, Satalia u. Smyrna.

Turſan, eine der beſten Arten unter den Bayonneweinen, welche man in Ober- und Nieder-Turſan zu unterſcheiden pflegt. Der Wein iſt weiß von Farbe, und wird in Orthoſt von 40 Vierteln verfahren.

Tuſche, ſineſiſche und chineſiſche Dinte, (Atramentum siniticum). fr. l'encre de la Chine, ein künſtlicher, aus feinem Ruß verbrannter Pflanzen und Oehle mit thieriſchem Leim, auch wohl aus verbrannten Aprikoſenkernen mit arabiſchem Gummi verfertigter Teig, dem die Chineſer mit Biſam einen angenehmen Geruch mittheilen, in kleine länglichtſchmale Täfelchen, ohngefähr 2 Zoll lang, 1 Zoll breit, und 2 oder 3 Linien dick, formen, und ſo, nachdem der Fabrikant ſein Zeichen darauf gedrückt hat, zum Handel ſchicken. Man gebraucht den Artikel zum Schreiben, einen Riß mit Farben anzulegen, zum Illuminiren, Zeichnen u. ſ. w. Man führt ihn bei der Handlung auch in Stangen und Kügelchen, mit eben den Charakteren bemerkt, und in 12 auch wohl 24 Farben ſortirt. Der chineſiſche Tuſch iſt der vorzüglichſte. Er kommt durch die Engliſchen, Holländiſchen, Schwediſchen, Däniſchen u. a. Chinafahrer nach Europa. Den beſten glaubt man in Kopenhagen und Gothenburg in den Auktionen der oſtindiſchen Geſellſchaft zu erhalten. Der beſte iſt ſehr ſchwarz, brüchig, auf dem Bruche faſt glasartig, läßt ſich in Waſſer fein zerreiben, ſinkt langſam darin nieder, gibt eine völlige Schwärze, und auf die Haut gewiſcht, ſpringt er nicht leicht ab, wenn man dieſe runzelt. Auch die Fabrik des Hrn. Pfannenſchmidt zu Hannover iſt im Rufe. Braunſchweig, Halle, Berlin, Nürnberg, München, haben ebenfalls Tuſchfabriken.

Tuſſilago, ſ. Huflattich.

Tutaneg, Tutenague, ſ. Tintenak.

Tutia, ſ. Nicht und Zinkblumen.

Tuyaux de pipe, ſind Glaszierden für die Mohren an der Küſte von Guinea. Eine Art von Verroterie, 1 Zoll lang.

Twiſt, ſ. Baumwollengarn.

U.

Uchaud, ein gemeiner rother Franzwein, der über Cette ausgeführt wird. Er muß gewäſſert werden, und auch nicht über ein Jahr alt ſeyn.

Uhren, (Horologia), fr. les horloges, ſind künſtliche Werke, wodurch der Tag zur Ordnung der bürgerlichen Geſchäfte in gewiſſe Räume, in Stunden, Minuten, Sekunden ꝛc., eingetheilt wird. Im Allgemeinen hat man Sonnenuhren, Waſſeruhren, Sanduhren und Räderuhren. Von jeder derſelben gibt es wieder verſchiedene Arten; Waſſeruhren, franzöſiſch montres à l'eau, werden beſonders zu Sens, in der vormaligen Generalität von Paris verfertigt. Die kleine ſinnreiche Maſchine beſteht aus einem runden zinnernen Gehäu

se, in welchem sieben kleine zinnerne Gemächer angebracht sind. Sie haben die Gestalt von Schaufeln, und sind angelötet Ein kleines Loch von der Größe eines Nähnadelöhrs, welches in der Mitte der Schaufel sitzt, läßt Wasser tropfenweise aus einem Behältnisse in das andere fallen. Da nun das cylindrische Gefäuse mit seiner Welle an Schnüren hänat, woran es sich herabsenken kann, so sinkt es wirklich allmählig herab, so wie sich durch das Tröpfeln des Wassers aus einem Fa e in das andere der Schwerpunkt verrückt. Die Menge des dazu erforderlichen Wassers beträgt etwa 2 pfund. Die Uhr wird alle 24 Stunden aufgezogen, d. h. an den Schnüren wird das Gehäuse wieder hinaufgewunden. Die bloßen Zeigeuhren von dieser Art kosten 3 Livres in französischem Gelde, die mit dem Wekker 9 bis 10 Liv. Der Erfinder und Verfertiger ist p. Renard, Zinngießer zu Sens. Sonnen- und Monduhren sind eine Verzeichnung gewisser Linien auf einer gegebenen Fläche, worauf der Schatten des eingesteckten Zeigers eine Stunde nach der andern anzeigt. Solche Uhren werden in England, sowie auch zu Nürnberg und Fürth, aus unterschiedlicher Materie gemacht. Man unterscheidet sie in tragbare und beständige oder Standuhren. Diese sind von aller Art und Größe, horizontal oder meridional, das heißt, aufrechtstehend; beide sind nach ihrer Abweichung entweder regulair oder irregulair. Man hat auch Sonnenuhren, die auf einer Kugel, oder in einer runden Tiefe die Stunden anzeigen Der beweglichen gibts ebenfalls mancherlei; etliche stellen in einer flachen viereckigten Büchse (die man gewöhnlich Nürnberger Kompasse nennt, und von Elfenbein oder anderm Beine gemacht ist, worauf die Zahlen und Striche schwarz oder roth bezeichnet sind), eine liegende und aufrechte Sonnenuhr zugleich vor, andere wieder in einer runden messingenen oder silbernen Büchse eine liegende allein; diese werden durch Hülfe einer darin aufgesetzten und eingerichteten Magnetnadel gestellt. Dergleichen Nürnberger Kompasse kann man bequem in der Tasche bei sich führen. Andere kann man schwebend in der Hand halten; man richtet sie blos gegen die Sonne. Hierunter gehören die messingenen Sonnenringe und cylindrischen Sonnenzeiger u. s. w. Sanduhren liefern Nürnberg, Fürth und Sannenberg. Die Räderuhren bestehen aus kunstmäßig zusammengesetzten Rädern, die in einander greifen, und durch die Kraft eines trocknen Gewichts oder einer elastischen zusammen gewundenen Stahlfeder in Bewegung gesetzt, auf Zeiger hin wirken, die auf dem Zifferblatte die Stunden, Minuten, Sekunden, Monate, Tage, den Mondwechsel, den Sonnenlauf u. s w., angeben. Die Uren, welche zugleich mit einem Schlagwerke versehen sind, heißen Schlaguhren. Andere haben ein Gewerk, welches zu einer beliebigen Stunde ein starkes Geklimper macht, so daß es die Schlafenden erweckt; diese nennt man Weckuhren. Diejenigen welche nicht gewöhnlich und von selbst alle ganze oder Viertelstunden schlagen, sondern nur dann die eben verflossene Zeit wiederholen, wenn man einen gewissen Theil drückt oder zieht, nennt man Repetiruhren. Indessen gibt es auch solche, die ordentlich die Stunden schlagen, und doch auch zugleich repetiren. Unter den Taschenuhren gibt es solche, die laut an eine Glocke oder an eine elastische Stahlfeder schlagen, andere wieder geben nur einen leisen Laut an ein Knöpfchen, z. E. die montres à répétition à la sourdine etc. Die Bewegung dieser Kunstwerke wird durch Gewichte oder Federn zuwege gebracht. Das erste ist der Fall bei den Thurm- und Wanduhren; das andere bei Kabinets-, Tisch-, Stutz- und Taschenuhren.

Man unterscheidet die Taschenuhren in englische, die gewöhnlich unten aufgezogen werden, in französische oder Jagduhren, die man auf dem Zifferblatte aufzieht, und in schwedische, die wie die französischen gebaut, aber von einfacherer Zusammensetzung, und zugleich auch größer sind. Letztere werden gar nicht mehr geschätzt. Die größte Mannigfachheit findet man bei den französischen Uhren. Es gibt solche, die so klein und kompendiös sind,

daß man sie in Dosen, Ringe und Stockknöpfe fassen kann.

Die englischen Uhren, deren man auch in Deutschland viele verfertigt, werden für die dauerhaftesten gehalten, weil ihr Bau einfacher ist, und keiner so starken Reibung unterliegt. Die französischen oder Jagduhren hat man in neuer Zeit, um der Mode willen, größer als vordem, und sehr flach gemacht, um ihnen ein gutes Ansehen zu geben, und sie für die Tasche bequemer zu machen. Sie nehmen aber durch diese Einrichtung um so leichter alle Veränderungen des Dunstkreises an, die Verdickung des Oels wirkt stark auf sie, und wenn das Werk bei solcher Flachheit der Schnecke und Feder die gehörigen 24 bis 28 Stunden ordentlich gehen soll, so muß die Feder viel von ihrem Zug verlieren. Alles dieses läßt sich nun noch eher von den schwedischen Uhren sagen. Bei diesen findet überhaupt eine stärkere Friktion statt, weil alle Räder nahe an einander liegen, und gewöhnlich ziemlich groß sind. Die Getriebe, die Spindel, und überhaupt alle Theile, die aus Stahl bestehen, sind in den französischen Uhren gewöhnlich härter, als in den englischen, damit sie eine bessere Politur annehmen; hingegen sind sie auch bei einem Fall oder Stoß, dem die Uhr leicht unterworfen ist, eher einer Beschädigung ausgesetzt, und besonders dem Zerspringen der Kette. — Auf die Spindel und das in ihre Lappen greifende Steig Rad kommt die größte Genauigkeit einer Uhr an. Dieses Rad muß so beschaffen seyn, daß ein Zahn so lang als der andere ist, damit immer gleichförmige Vibrationen erfolgen. Wäre hingegen ein Zahn kürzer als der andere, so würde derselbe nicht so tief in die Spindellappen greifen, die Unruhe oder das Schwungrad keinen so großen Schwung haben, und daher einen nicht gleichförmigen Gang veranlassen. Diesen Fehler kann man am Schlage der Uhr bemerken. Auch die Rücksicht auf die Stärke der Gehäuse ist beim Einkauf nothwendig. Ein schwaches zeugt immer von einem flüchtigen Uhrmacher, der sparen, wohlfeile Arbeit, nicht aber dauerhafte und preiswerthe Waare liefern wollte.

Die meisten Uhren liefern London, Paris, Genf, Augsburg, Wien, Locle und Chaurdefond bei Neuschatel, zum Handel. Die beiden letztern liefern alle mögliche Werke, die von Groß- und Kleinuhrmachern begehrt werden können, sowie auch Uhrmacher-Werzeuge, Maschinen, musikalische Uhren u. dgl. Sie machen insonderheit goldene, silberne und tombackene Taschenuhren von 50 bis 60 bis auf 600 Liv. und darüber, wie auch Pendel- und Tischuhren von 54 bis 60 bis auf 2000 Liv. im Preise.

Nach einer mäßigen Schätzung verschiedener über diesen Punkt wohl unterrichteter Personen, werden jährlich in Locle und Chaurdefond zusammen auf 40,000 Stück goldene, tombackene und silberne Uhren verfertigt, die vielen Pendeluhren nicht mitgerechnet. Alle Arbeiter, die man zur Vollkommenheit der Sache bedarf, findet man in dem einen oder dem andern der vorbesagten Kirchspiele: Ausarbeiter (Finisseur), Vergolder, Maler, Emaillirer, Ciselirer, Petschierstecher, Gehäusemacher aller Art, sogar in Gold von verschiedenen Farben, ferner Ketten-, Feder-, Zifferblatt-, Zeigermacher ꝛc. Die Weibspersonen stehen den Männern in diesen Beschäftigungen bei; sie vergolden, poliren u. s. w. Man macht da auch die den Uhrmachern nöthigen Werkzeuge: Gehäuse, Maschinen: Zähne in die Räder zu schneiden, Vorschriften (Grammaires), um sie mit der möglichsten Genauigkeit zu verfertigen; Werkzeuge für Steig- und Kammräder, für die Revetirräder, um die Schnecken am Drehstuhle zu machen; Maschinen: die Zähne zu enden und zu runden, sowie auch um die Unruhen zu drehen; Zirkel, um das Eingreifen der Räder desto vollkommner zu machen, um alle Stücke einer Uhr genau senkrecht ineinander zu fügen, auch Triebstahl, Spindeldraht u. s. w. Verschiedene dieser Maschinen haben Landeseingeborne zu Erfindern gehabt; vormals zogen sie die andern aus Paris und London; jetzt verfertigen sie sie alle, und versehen sogar die berühmtesten Uhrmacher dieser zwei großen Städte damit.

Paris ist dieser Kunstarbeiten wegen

schon seit Jahrhunderten im Rufe. Julien le Roy und andere Künstler in diesem Fache haben sich dadurch unvergeßlich gemacht. Die dasigen Uhrwerke sind bei allen Nationen beliebt, und machen einen wichtigen Zweig der Exporten aus. Eine weitläuftige, sehr ins Grosse gehende Anstalt dieser Art war die Manufacture d'horlogerie, die unter der Firma von Bralle und Comp. nicht nur fertige Uhren, so wie man sie verlangen kann, sondern auch alle dazu nöthigen Stücke an Räderwerk, Federn u. drgl., im Großen lieferte. Ihr Verwaltungskomptoir ist rue Anne No. 61. zu Paris.

Die Gläser zu den Uhren zog man sonst allein aus England. Jetzt liefert B. Allard, rue Antoine zu Paris vortreffliche Kristallgläser, die den englischen in der Güte ziemlich gleich kommen, und doch 20 bis 30 Procent wohlfeiler sind. Auch die Glashütte zu Wingen im Elsaß liefert in großer Menge schöne Uhrgläser zum Handel; diese Anstalt ist wegen der Preiswürdigkeit ihrer Waare weit und breit im Rufe. Unter unsern Fabriken in Deutschland, welche alle Gattungen Uhrwerke, Uhrgehäuse, Zifferblätter, Uhrfedern, Spiralfedern, Ketten, und was unter dem Namen Uhrfourniture begriffen wird, liefern, verdient insonderheit die des Hrn. Jaques Hovelac zu Berlin empfohlen zu werden. Die Witwe Jacquet hat in Frankfurt a. M. eine beständige Niederlage von Uhren und Uhrmacherwerkzeugen; auch von Uhrgläsern.

Was die Materie betrifft, welche zu den Uhrgehäusen gebraucht wird, vorzüglich Gold und Silber, so hat man sich besonders bei den Taschenuhren wohl vorzusehen, welche in Genf, in dem Fürstenthum Neuschatel, in der Schweiz hie und da im Pais de Ger verfertigt werden. Das Gold an diesen Bijouterieen hält höchstens 18 Karat, das Silber 10 oder wohl gar nur 9 Deniers, wogegen das französische Gold 20 1/4, das Silber 11 Deniers und 10 Grains halten soll. Man hat also genau auf den Stempel zu merken.

Die Uhrfedern ziehen wir aus England und Genf. Die man zu Augsburg verfertigt, (und dies ist der einzige Ort in Deutschland, wo dergleichen gemacht werden), sind schon geringer am Werth; s. auch hölzerne Uhren.

Ulmaria, s. Geißbart.

Ulmer Gerste, die feinste Art Perlgraupen, welche ihren Namen von der Stadt Ulm in Schwaben hat, wo sie am besten verfertigt wird. Man handelt sie nach dem Gewicht.

Ulmus, s. Rüster.

Ultramarin, s. Lasurstein.

Umber, Umbra, (Terra umbria, Creta Umbriae), fr. l'ombre, eine braune Farbenerde, die von der ehmaligen Provinz Umbrien, dem jetzigen Spoleto in Italien, den Namen hat. Sie ist lichtbraun von Farbe, und wird besonders von der Insel Cypern, aus Annaberg, Scheibenberg und Schwarzenberg in Sachsen, zum Handel gebracht. Die cyprische ist die allerbeste. Man verkauft sie auf der Stelle bei ganzen Frachtwagen von 1200 Pf. im Gewicht. Das meiste geht nach Holland und Venedig. Man muß die wählen, welche in großen Stücken ist, und dabei zart sich anfühlt. Sie wird von Malern, Anstreichern und Handschuhmachern gebraucht.

Ungarisch Leder, s. Leder.

Ungarisches Wasser, fr. eau de la Reine d'Hongrie, soll eine ungarische Erfindung seyn, und daher den Namen führen. Es ist ein über Rosmarinblätter abgezogener Weingeist. Wenn es recht gut seyn soll, so muß recht starker Weingeist und frischer Rosmarin dazu genommen werden. dann sind auch die Blätter fast eben so gut als die Blüten, die nach Vorschrift mancher Laboranten dazu erforderlich seyn sollen. Der Weingeist muß einigemale über frische Rosmarinblätter abgezogen und cohobirt werden. Diese Zubereitung ist aber zu mühsam und kostbar, als daß das gedachte Wasser für einen so geringen Preis verkauft werden könnte, wie es heutzutage von vielen allenthalben ausgeboten wird. Das meiste, das jetzt zu Markte kommt, besteht in bloßem Branntwein, dem man das riechende Wesen des Rosmarins nur auf die nachläßigste Weise beigebracht hat. Gemeiniglich sind nur einige Tropfen Rosma-

rinöl darunter gemischt. Seit langer Zeit kommt das Meiste von diesem Artikel aus Frankreich, über Bourdeaux, Cette und Montpellier, zum Handel. Die größte Menge wird in Languedok verfertigt, wo der Rosmarin sehr häufig wächst. Heutigestages wird dies Wasser auch hie und da in Deutschland z. E. in Quedlinburg u. s. w., nachgemacht.

Ungarische Weine, sind vortreffliche Sorten rother und weisser Gewächse, die den Vorrang vor allen übrigen europäischen Weinen verdienen. Sie finden an den vornehmsten auswärtigen Höfen, und bei den Tafeln vornehmer Leute, von Jahr zu Jahr mehr Abgang. Nur Schade, daß die verschiedenen Arten und Eigenschaften der ungarischen Weine ausserhalb ihrem Vaterlande und den angrenzenden Ländern noch gar wenig bekannt sind. Im nördlichen Deutschland, z. E. theilt man den ungarischen Wein blos in ober- und niederungarischen ein. Aber diese Benennung ist in Absicht des Weins im Lande selbst ganz ungewöhnlich. Man nennt da die Art entweder nach dem Komitate, oder noch gewöhnlicher nach dem Orte, wo der Wein gewachsen ist. Es gibt über 200 Sorten ungarischer Weine, die gründliche Kenner wohl zu unterscheiden wissen. In Absicht der Oerter kennt man in Niederdeutschland nur blos den Namen: Tokayerwein. Die meisten lassen sich da Wein für Tokayer verkaufen, der nichts weniger als dergleichen ist. Jeder ungarische Wein, der süß von Geschmack ist, und Feuer hat, muß an manchen Orten für Tokayer gelten. Den wahren Tokayer hält man für den König aller Weine. Diesen gewinnt man hauptsächlich auf dem Tokayer Weingebirge, das nunmehr den Namen des Theresien-Bergs führt. Diese Benennung ist zu Anfang der Regierung der unvergeßlichen Maria Theresia aufgekommen. Der sogenannte Szarwasch-Bezirk gibt den vorzüglichsten. Man hat diesen um und um mit Säulen umgeben, die der doppelte Adler ziert. Es sind aber selbst in Ungarn nicht weniger als acht Gegenden und Oerter, deren Gewächse man Tokayer nennt, nämlich Talya, Mada, Torzal, Toltschwa, Benye, Schatorallya, Kerestur und Liska. Die köstlichsten von diesen sind unter dem Namen der Tokayer Essenz bekannt. Nach diesen folgen im Range der Ausbruch, Maschlasch, ordinairer Wein. Lauer-Essenz ist dasjenige, was von Trockenbeeren selbst absinkt. Diese Sorte darf nicht aufgefüllt werden, wie es bei den übrigen ungarischen Weinen nöthig ist, sondern der Essenz-Wein nimmt im Gebinde zu, so daß man alle Jahr ein Gläschen herausnehmen kann. Es lassen sich mit diesem substanziösen Safte andere Weine durchaus verbessern.

Ausbruch wird auf diese Weise verfertigt: Man nimmt die Trauben, welche die Essenz gegeben haben, begießt sie mit Most von andern frischen Trauben, und läßt alles gehörig keltern. Dieser Wein hat einen ihm eigenthümlichen gewürzhaften Geschmack, und ist süß. Es gibt sowohl weisse als auch rothe Sorten davon. Der Ausbruch hat viel Feuer und Geist. Den stärksten dieser Art liefert Mengasch im Borschoder Komitat; er ist roth von Farbe. Der von Badatschon wird sehr gerühmt; allein seine ausserordentliche Stärke nimmt den Kopf ein. Wird er aber dreimal abgezogen, so bekommt man einen recht vortrefflichen Wein. Der Ausbruch zu Kowagdörsch im Philepeyer Gebirge des Szalader Komitats hat einen herrlichen Geruch. Der St. Georger Ausbruch ist süß, und von vortrefflichem Geschmack. Der Ratschdorfer ist ungemein stark.

Maschlasch entsteht, wenn die zu Ausbruch gebrauchten Trauben noch einmal mit frischem Moste begossen worden sind, u. der Saft nachher mit den Händen ausgedrückt wird. Es gibt auch solchen, den man mit Alant anmacht.

Ordinairer und ungarischer Landwein wird von kleinen und geringen Weinberg-Besitzern aus verschiedenen Sorten unsortirter Trauben verfertigt.

Die ungarischen Weine, welche zum Verführen taugen, sind unter andern der Ober Nußdorfer und Pösinger im Preßburger Komitate; der erstere ist ein edler und gesunder Wein, der andere

wird besonders nach Schlesien ausgeführt.

Neustadt an der Wag und Roschow im Neutrer Komitate liefern, das erstere einen starken rothen Wein von ausserordentlicher Güte, der dem feinen Burgunder nichts nachgibt; das andere einen guten röthlichen Sommerwein.

Der von Baka-Banya oder Pukanz im Raabyhonter Komitate wird für einen gesunden diuretischen Wein gehalten. Der von Schag in eben dieser Gegend ist wegen seiner besonders weissen Farbe, und seines eigenthümlichen Geschmacks, im Rufe. Der von Schirack hat große Aehnlichkeit mit dem Champagner, er fällt eben so wie dieser französische Wein auf die Zunge, und sieht sehr blaßgelb aus.

Im Oedenburger Komitate zeichnen sich durch vorzüglich guten Weinbau, und ansehnliche Ausfuhr des Produktes, aus: Rust; der dasige Wein folgt in der Stärke unmittelbar auf den Tokayer. Der Ort liegt am St. Margarethen-See. Oedenburg und die umliegende Gegend liefern guten u. vortrefflichen Wein, der besonders in Polen und Schlesien Absatz findet. Mirbisch am Neusiedler See, gibt eine Sorte, die dem Ruster gleichgeschätzt wird. Kroisbacher verkauft man insgemein für Oedenburger. Breitenbrunn gibt einen leichten und angenehmen Wein, der sich gut wässern läßt. Der Oedenburger hält sich wohl 20 Jahre; er verliert zwar immer mehr von seinem Feuer, wird aber milder, und bleibt trinkbar.

Der Groswardeinische aus dem Biharer Komitate schmeckt säuerlich wie Rheinwein. Wenn er 10 Jahr alt ist, kann man ihn schwer vom Nierensteiner unterscheiden.

Im Eisenburger Komitate ist der um der Stadt gleiches Namens, der Ober-Lindauer, Totschayer, Viborzer und Nikolaer berühmt. Der Eisenburger ist ein lieblicher und sehr starker Wein, der dem Tokayer nicht viel nachgibt. Der Rechnitzer geht stark nach Polen.

Im Westprimer Komitate bauen Devetsch und Schomlau vorzügliche Sorten Weine. Schomlau wird in das Waschereyer, Szölöscher und Dobraer Gebirge unterschieden, von welchen das erstere den besten Wein liefert. Die Sorte, die man da gewinnt, ist als einer der gesündesten und berühmtesten Tischweine im ganzen Lande im Rufe. Man trinkt ihn aber nicht vor dem dritten Jahre. Er läßt sich lange halten; auch hat er die gute Eigenschaft, daß er das Wasser aus dem Körper treibt. Der Schomlyauer und Waschereyer sieht grünlich von Farbe aus, u. schmeckt sehr angenehm.

Der Szabadhegyer- und Etschwein im Raaber Komitate sind gleichfalls sehr beliebt. Der erstere ist ein sehr köstlicher weisser Wein, welcher, wenn er alt geworden, seines aromatischen Geschmacks wegen viele Liebhaber findet.

Der Neßmiler im Komorner Komitate ist ein weisser Wein, welcher in Ansehung seiner diuretischen Eigenschaft dem Schomlyauer gleichgeschätzt wird. Er ist noch eher als jener trinkbar, klärt sich schon im ersten Jahre, und ist im zweiten u. dritten Jahre auf herrschaftliche Tafeln gesucht.

Im Tollner Komitate liefern Hidegut und Serard gute Weine. Das erstere gibt guten rothen, der sich wohl hält; das andere eine der berühmtesten Sorten in Ungarn, die dem besten und feinsten Burgunder nicht im mindesten nachsteht.

Gyuit und Schikloſch, im Baranyer Komitate, sind durch ihre rothen Weine berühmt. Der Schikloſcher behauptet die erste Stelle unter allen rothen Weinen dieses Landes. Man macht von ihm auch Ausbruch, welcher nach dem Geständniß auswärtiger Kenner die besten französischen und italienischen Weine übertrifft. Er kann aber nicht alle Jahr gemacht werden, weil eine ganz eigene Witterung dazu erfordert wird.

Ofen gibt dunkelrothen Wein, der weit und breit im Rufe ist. Er schmeckt fast wie Cahorswein. Wenn er von einem guten Gewächse, und 4 bis 5 Jahre alt ist, so bekommt er eine rubinrothe Farbe, und ist dem Cöteroti gleich

Heltze bei Gönz liefert einen sehr gesunden weissen Wein.

Szanto und Baldaggö im Abaujwarer Komitate, köstliche Sorten ungari-

scher Weine, die für herrschaftliche Tafeln gesucht sind.

Erlau und die Gegend gibt meist rothen, doch aber auch mitunter weissen Wein. Diese Art ist nicht süß, sondern mehr weinigt von Geschmack. Der Erlauer wird, seiner anhaltenden und stärkenden Kräfte wegen, bei Ruhr zu fällen, so wie der Pontac, gebraucht. Er gilt schon auf der Stelle, wenn er etwas alt ist, 12 bis 15 fl. per Eymer.

Man verfertigt jezt auch Muskateller- Bitter- oder Wermuthwein, und andere medizinische Weine in Ungarn. Der Menescher aus dem Arrader Komitate ist von gelbrother Farbe, und vom Kapwein schwer zu unterscheiden, hat aber mehr Stärke als dieser. Er läßt sich jedoch nicht leicht verfahren, und ist selbst in Ungarn in hohem Preise. Der Groswardeiner aus dem Biharer Komitate schmeckt säuerlich, wie Rheinwein. Wenn diese Sorte 8 oder 10 Jahre gelegen hat, so ist sie vom deutschen Nierensteiner schwer zu unterscheiden.

Der gute ungarische Wein kann zu jeder Jahrszeit, nur die größte Sommerhitze und strengste Kälte ausgenommen, transportirt werden. Wenn er an dem Ort seiner Bestimmung angelangt ist, so lasse man ihn ein paar Wochen lang in Ruhe, hernach fülle man fleißig auf.

Wenn man die ungarischen Weine auskosten will, so nimmt man nur wenig auf einmal auf die Zunge, fängt bei der geringsten Sorte zuerst an, und geht stufenweise bis zu allerbesten fort. Auf diese Weise lassen sich die Grade ihrer Güte am richtigsten beurtheilen. Sie werden nicht nur in Antheilen und doppelten Antheilen, sondern auch in gröſsern Gebinden, und auf Flaschen abgezogen, verschickt.

Bei den größern Gebinden hat aber der Käufer einen Vortheil am Maas, der bei einfachen Antheilen wegfällt. Ein doppeltes Antheil gibt gemeinhin 10 bis 15 Berliner Quartflaschen mehr aus, als zwei einfache.

Die ungarischen Weinhändler pflegen die Weine, welche die Ausländer von ihnen verschreiben, Fracht- und Zollfrei bis Wien, Teschen oder Bielitz zu liefern, und dann stehen sie auch für die Untreue, der sich die Fuhrleute schuldig machen könnten. Weiterhin aber muß man sich selbst, z. E. vor Dieberei, durch doppelte Fustage zu verwahren suchen.

Ist der Wein an Ort und Stelle angekommen, so thut man besser, wenn man ihn im Fasse und auf seinem Lager läßt, als wenn er auf Flaschen abgezogen wird. Die Fässer und Gebinde müssen reinlich gehalten, wohl zugespündet, und alle Monate wieder aufgefüllt werden. Hat man keinen Wein von gleicher Güte, so fülle man entweder mit einem noch bessern ungarischen Weine auf, oder gebrauche zum Ausfüllen des Gebindes bloße Kieselsteine, die wohl abgesäubert sind; denn aller ungarischer Wein verträgt durchaus keinen Zusatz von fremden Weinen. Der Ausbruch zehrt weniger, als die andern Sorten, und darf also des Jahrs nur ein paarmal aufgefüllt werden.

Den ungarischen Wein zieht man allein durch Hülfe der Heber, nicht durchs Ablassen durch den Hahn, heraus. Wenn die Weine auf den Fässern schon alt sind, so zieht man mit dem Heber ein paar Bouteillen heraus, füllt mit jüngerem Weine wieder auf, und wiederholt dies ein paarmal im Jahre.

Ist der ungarische Wein gar zu alt, so muß er auf das Lager eines jungen Weins überzogen werden.

Zähe ungarische Weine werden mit gutem österreichischen verbessert.

Einschlag gebrauchen die feinen und besten Sorten der ungarischen Weine nicht, sondern nur die ordinairen. Zu den ersten nimmt man blos reine und saubere Gebinde, ohne Geruch, gießt heißes Wasser darein, spündet zu, und rüttelt wohl um. Das Wasser läßt man hernach wieder ab, und wenn die Gebinde verkühlt und ausgetrocknet sind, so füllt man den Wein über. Auf das Lager des ungarischen Weins lassen sich gute Franz- oder Franken-, österreichische, mährische und dergleichen Weine bringen, wodurch diese sehr verbessert werden können. Füllt man ein Gebinde ungarischen Weins an, so thue man den Ueberrest in wohl verwahrte Bouteillen, die man hernach zum Auffüllen u. s. w.,

wieder anwenden kann. Die Flaschen aber müssen gut zugestopft, mit frischen Korkstöpseln versehen seyn, und an einer kühlen Stelle auf Bretern umgelegt werden.

Das ungarische Antheil oder Antal gibt 60 bis 70 Berliner Maas aus, und hält 2548, der oberungarische Eymer 3824, und der niederungarische nur 2868 französische Kubikzoll.

Man zieht die ungarischen Weine entweder aus dem Lande selbst, nämlich von Presburg, Ofen, Erlau, Oedenburg, Käsmark, oder aus Wien, Podgorze, Bielitz und Krakau, wo starke Läger von diesem Gewächse gehalten werden. Die Seeörter addressiren sich nach Fiume, Triest und Ostende, wo sich ebenfalls Niederlagen befinden.

Unguenta, s. Salben.

Ungula alcis, s. Elent.

Unicornu, s. Einhorn.

Uniones, s. Perlen.

Unschlitt, s. Talg.

Urserer Käse, s. Käse.

Ursus, s. Bär.

Urtica, s. Nessel.

Utrecht'sche Sammete, fr. Velours d'Utrecht, eine Art Plüsche auf holländische Art, die zu Abbeville fabrizirt werden. Sie sind 1/2 Stab breit, und 22 bis 25 Stab lang.

Utrecht'sche Tücher, sind feine schwarze holländische Tücher, die zu Utrecht in Menge gewebt, und häufig nach Deutschland, dem Norden ꝛc., ausgeführt werden. Sie sind 8/4 brabanter Ellen breit, und 50 Ellen lang. Ihr Preis ist gewöhnlich 6 holl. Gulden.

Uva corinthicae, s. Corinthen.

Uva passae, s. Rosinen.

Uva inserva und Uva Lupina, s. Pariskraut.

Uvularia, s. Zapfenkraut.

V.

Vaccinium, s. Heidelbeere.

Vahaty, eine nicht sonderlich bekannte Gattung Färbeholzes, die durch die Holländer zuweilen von der Insel Madagascar gebracht wird. Sie gibt eine schöne Incarnat- oder Ponceaufarbe, und wenn der Brühe noch etwas Zitronsaft hinzugesetzt wird, eine goldgelbe Farbe.

Valde Marc, ein Burgunderwein von der vierten Klasse der Weine um Auxerre.

Valdepennas, s. span. Weine.

Valeriana, s. Baldrian.

Valide, s. Morue.

Vallan, s. Burgunderwein.

Vallonea, in Italien die Ackerdoppen oder Knoppern aus der Levante, die zum Gerben der Häute gebraucht werden.

Valls, s. spanische Weine.

Vanes, in Frankreich baumwollene durchstichelte Bettdecken, die zu Marseille gemacht werden. Sie kosten, je nachdem sie fein sind, 3 bis 15 Ecus tournois, und gehen häufig nach Italien, Spanien und Amerika.

Vanille, s. Vanille.

Varec, s. Soude.

Varoilles, s. Burgunderwein.

Vaschrein, s. Käse.

Vaux, s. Burgunderwein.

Veilchen, Violenblaue, (Viola odorata), fr. la violette, ein bekanntes Kraut, mit kleinen, überaus angenehm riechenden blauen Blumen, das an schattigen Orten in Gärten, wie auch auf Wiesen und Auen für sich wächst, und auch mit Fleiß gezogen wird. Es blüht im April. Die Blumen und der Same kommen in die Apotheken.

Veilchenholz, Violetholz, Polixanderholz, Königsholz, Purpurholz, (Lignum violaceum, Polixandrianum), fr. bois de violette, bois de Polixandre, ein ausländisches Holz, das violett oder röthlich von Farbe, schekkigt und glänzend aussieht, auch sich vortrefflich poliren läßt. Es wird zu Tischler- und Ebenistenarbeiten verbraucht. Man bringt es aus Guyana meist über Holland zum Handel.

Veilchenwurzel, s. Iris.

Vellutini, in Italien, die dünnen und leichten Sammete.

Velin, heißen zu Alençon die feinen Kanten, welche da verfertigt werden. Man gibt ihnen diesen Namen,

weil man sie auf Pergament zu machen pflegt. Der Gegenstand soll jährlich über eine halbe Mill. Liv. einbringen.

Velinpapier, s. Papier.

Velo Sengro, im Neapolitanischen, eine Art Mantinotaffet.

Velpel, Felbel, ein dem geschnittenen Sammet ähnliches wollenes Zeug, das jetzt fast ganz aus der Mode ist.

Veltliner oder Valtliner, s. Schweizerwein.

Velverets, im englischen Handel, die Manchesterfammete.

Velveteen, ebenfalls ein Manchesterähnliches baumwollenes Zeug.

Vendres, ein ordinairer rother Franzwein, der über Cette verfahren wird. Er ist in Stückfässern von 45 Vierteln.

Venediger oder Venezianisches Bleyweiß, s. Bleyweiß.

Venezianischer Stahl, siehe Stahl.

Venenum, s. Gift.

Venise, eine Art gezogener und gemusteter Tischleinen, die in Flandern und in der untern Normandie, besonders zu la Gorgue und Laleu im französischen Flandern, zu Cortryk, Meenen, Gent, Brügge ꝛc. im ehm. österreichischen Flandern, zu Caen und in der Gegend daselbst verfertigt werden. Man unterscheidet sie in grande Rose oder Venise, und petite Venise oder Rosette. Man erhält die flandrische Waare entweder in Garnituren, wo zwei Tischtücher, ein größeres und ein kleineres, gewöhnlich mit einem Dutzend Servietten beisammen sind; od. in grossen Stücken zu Tischtüchern und Servietten, jedes besonders eingerichtet. Die erstern sind 28 bis 29 Stab lang, und entweder 1 1/16, 1 3/4, oder 1 2/3 Stab breit. Die andern oder Servietleinen halten 30 bis 31 und 1/4 Stab in die Länge, und sind 7/12, 3/4, oder 2/3 Stab breit. Die von Caen sind von so unterschieblicher Breite und Länge, als die Zittauer in Sachsen ꝛc.

Venushaar, s. Frauenhaar.

Verbascum, s. Wollkraut.

Verbascum digitale, s. Fingerhutskraut.

Verbascum leptophillum, s. Mohrenkraut.

Verbascum odoratum, s. Primelnkraut.

Verbena, s. Eisenkraut.

Verdea, ein weißgrünlichter italienischer Wein, der im Florentinischen gebaut wird, und seiner Güte wegen sehr im Rufe ist.

Verde antico, s. Marmor.

Verdunois, ein leichter, aber doch angenehmer Franzwein, der im Gebiet der Stadt Verdun gewonnen wird. Man führt ihn besonders ins Lüttichsche und Luxemburgische aus.

Vergis, eine Gattung hanfleinener Segeltücher, die zu Vergi bei Abbeville verfertigt, und aus dieser letztern Stadt zum Handel gebracht wird. Es gibt ihrer zweierlei Sorten, nämlich schwächere und stärkere. Letztere ist 3/4, die andere nur 5/8 Stab breit; beide aber sind in Stücken von 50 Stab.

Vergißmeinnicht, s. Gamander.

Vermanton, ein sehr guter Burgunderwein von der dritten Klasse dieser Weine, der um der Stadt dieses Namens, in der Grafschaft Auxerre gewonnen wird. Er ist leicht zu verdauen, und soll auch schwächlichen Konstitutionen keine Beschwerniß machen. Man verführt ihn zu Wasser und auch zu Lande.

Vermicelli, s. Mackaronen und Nudeln.

Vermillon, s. Zinnober.

Vernaccio, ein delikater italienischer Wein, der hie und da in Italien, z. E. auf dem Gebürge desselben Namens im Genuesischen, bei Gemignano im Großherzogthum Toskana, auf der Insel Sardinien um Cagliari und Oristagno gezeugt wird.

Veronica, s. Ehrenpreis.

Verroterie und Verrots, s. Glaeperlen und Rassade.

Versy, s. Champagnerwein.

Vertus, s. Champagnerwein.

Verzino, im italienischen Handel das Rothholz aus Brasilien.

Vichich, ein sehr guter Wein in Bearn, der an den Ufern des Gave unweit Pau wächst, und so wie der Jurançon über Bayonne ausgeführt wird.

Victorialis, s. Allermannsharnisch.
Victorialis rotunda, s. Schwertel.

Vicunna- oder Vigognewolle, fällt in Peru von dem Vicunnathier, einer Art Kameelziegen in diesem Lande, die zu ganzen Heerden auf den Cordillerasgebirgen weiden. Sie ist eben so lang, als die englische Wolle, und wird in Spanien zu extrafeinen Tüchern, anderwärts aber zu Hüten verarbeitet. Diese Wolle ist braun oder aschgrau, manchmal mit weissen Flecken. Man unterscheidet sie in feine Vicunna- oder Vincunha, Carmelin- od. Bastardwolle, und in Pelot- oder Klumpenwolle, welche die allerschlechteste ist. Sie wird zu Amsterdam nach Größe der Suronen, worin sie gepackt ist, mit 14 bis 20 Pf. Tara, für den Suron, 2 Proc. Gutgewicht und einem Procent Abzug für prompte Bezahlung gehandelt; s. auch Pacoswolle.

Vielfraß, russisch Rosomaki, fr. le goulu, ein Waldthier, etwas größer als ein Fuchs. Man fängt sie besonders zu Sibirien, im Lande der Baschkiren, da, wo es Waldungen gibt, jedoch nicht sehr häufig; aber in den nördlichsten waldlosen Wildnissen gegen den Ocean hin sind sie am häufigsten, so wie auch im Krasnojarkischen. Sie haben ein glänzendes feines Haar. Die ganz schwarzen gelten bis 4 Rubel das Stück. Orenburg und Kjachta sind die Marktplätze, wo diese Waare zu haben ist.

Vierdrath, ein wollenes Zeug mit starkem Einschuß, das weiß vom Stuhle kommt, und hernach unterschiedlich gefärbt wird. Es ist schwächer, als Achtdrath, liegt 5/8 Leipziger Ellen breit, und 20 Ellen lang. Man macht es vornehmlich zu Gera, und wendet es zu Unterfutter u. drgl. an. Ein Theil dieser Zeuge wird auch gewässert und gedruckt.

Vidoniawein ist Teneriffawein, in ganzen und halben Botten.

Vigans, heißen grobe französische Tücher, die in Languedok und anderwärts in Frankreich gewebt, und in Menge nach Konstantinopel und andern Plätzen in der Levante ausgeführt werden. Es ist eine Art Pinchinats, welche die Morgenländer, insonderheit die gemeinen Leute, zu Unterhosen und Regenmänteln verbrauchen.

Vigognewolle, s. Pacoswolle.

Ville-Domagne, eine rother Champagner von der dritten Klasse dieser Weine.

Vinca per Vinca, s. Sinngrün.
Vincetoxicum, s. Schwalbenwurz.
Vineago, s. Glaskraut.

Vintilizzi, in Italien eine Art seidener Zeuge, die auch hie und da den Namen Classi di seta führen. Sie sind mit leinwandartigem und rauhen Grunde, und liegen 2 Palmi breit.

Vinum, s. Wein.
Vinum adustum, s. Branntwein.
Viola, s. Veilchen.
Viola agrestis, s. Seifenkraut.
Viola culinaria, s. Küchenschell oder Schlottenblume.
Viola lutea, s. Gelber Lack.
Viola mortuorum, s. Sinngrün.
Viola Plinii, s. Fingerkraut.
Viola Virginis, s. Sinngrün.

Violettes (les), eine gewisse Sorte der rothen Weine aus der Gegend von Dijon in Bourgogne, die man zur vierten Klasse zählt.

Violwurzel, s. Iris, florentinische.

Viper, s. Natter.
Viperaria, s. Scorzoner.
Viperwurz, s. Schlangenwurz.
Virée, s. Etamin.
Virga aurea, s. Heidenwundkraut.
Virga pastoris, s. Kardendistel.
Virga regia, s. Fingerhutskraut.
Virga sacerdotis, s. Schwalbenkraut.
Viride Aeris, s. Grünspan.
Viride montanum, s. Berggrün.
Viscus, s. Mistel.

Visetholz, hie und da das Gelbholz, und zwar das Fustel- oder Fustetholz, (Rhus Cotynus L.).

Vitex, s. Keuschbaum.
Vitis alba, s. Zaunrübe.
Vitis, s. Weinstock.
Vitis idaea, s. Bickbeer.
Vitraria, s. Glaskraut.

Vitrées, sind weisse Leinen aus Bretagne, die 28 bis 30 Zoll breit liegen. Vitrées brin-sur-brin halten nur 24 bis 25 Zoll, und wer-

den zu Servietten und Handtüchern verbraucht.

Vitriol, (Vitriolum), fr. le vitriol, heißen im weitläuftigen Sinne diejenigen Mittelsalze, welche aus der Verbindung der Vitriolsäure od. Schwefelsäure mit einer metallischen Grundlage bestehen. So gibt es 1) Eisenvitriol, grünen Vitriol, Kupferwasser oder schwefelsaures Eisen (Vitriolum martis), welcher unter allen am häufigsten im Gebrauch ist; 2) Kupfervitriol, blauen Vitriol, Cyprischen Vitriol oder schwefelsaures Kupfer (Vitriolum veneris) auch wohl Römisch. Vitriol genannt, weil man ihn häufig im Kirchenstaate bereitet; 3) Zinkvitriol, weisser Vitriol, Goslarscher Vitriol, weisses Kupferwasser oder schwefelsaurer Zink Gallitzenstein (Vitriolum Zinci); 4) Kobaltvitriol oder rother Vitriol. Letzter kommt am wenigsten vor. Der Vitriol hat einen sauren, herben, anhaltenden Geschmack. Nach Art der Gewinnung theilt man den Vitriol auch in natürlichen und in künstlichen Vitriol ein, von welchen der erstere in dem Schoos der Erde, der andere durch Kunst in den Vitriolhütten und Siedereien erzeugt wird. Jene besteht in vitriolischen Krystallen und Zapfen, welche vorzüglich dem Kupfer- oder Eisenstein anhängen, und in den Bergwerken gefunden werden. Hiervon kommt aber wenig zum Handel. Der künstliche ist der gebräuchlichste. Man bringt diesen Artikel aus Italien, Ungarn, Siebenbürgen, Schweden, England, Böhmen, Sachsen, Hessen, und vom dem Harze ꝛc., theils roh, theils gereinigt zu Markte. Beide werden vielfach und häufig in dem Fabrikfache, in der Chemie und in den Apotheken gebraucht. Die vier Vitriolarten sind entweder in den Gebirgen, Stein-Erz- und Erdmischungen, wie sie unter andern der Rammelsberg liefert, schon wirklich erzeugt, so daß sie nur des blossen Auslaugens mit kochendem Wasser bedürfen, oder sie werden aus dem gröbsten Gestein, aus derben Marcasiten, eisenschüssigen Schwefel- Kupfer- Zink- und Bleyerzen, sowie auch aus ganz verwitterten und zerfallenen Kiesen, in denen sie sich erst erzeugt haben, hernach ausgelaugt, und der Kunst gemäß zu Krystallen gebracht.

Der römische Vitriol wird aus Italien, besonders von Pisa und der Insel Elba, zum Handel gebracht. Er ist grünlich blau von Farbe, und meist in großen Stücken. Diese Sorte ist die theuerste unter allen.

Der englische wird aus einem gelben Vitriol-Erz in England in großer Menge bereitet. Er muß schön klar u. durchsichtig grün, auch wohl trocken seyn. Hingegen der bräunliche, verschossene, weißliche und der in gar kleinen Stücken taugt nichts.

Der Goslarische Kupfer-Vitriol ist blaugrün, hell und durchsichtig. Er ist eine der gebräuchlichsten Sorten. Er wird am Rammelsberge aus dem sogenannten Kupferrauch gesotten. Der von Hof im Voigtlande wird in fein drei Adler-, fein zwei Adler, und ein Adler- oder ordinairen Eisen-Vitriol unterschieden.

Cyprischer Vitriol kommt zu uns entweder in großen Stücken oder in kleinen Stücken von der Größe einer Bohne. Er ist blau von Farbe, und wird aus der Lauge der Kupfererze in Ungarn, zu Goslar, in England, zu Winterthur in der Schweiz, zu Hof im Voigtlande auf dem goldenen Adler-Bergwerk u. s. w., gezogen.

Die österreichischen Staaten haben Vitriolsiedereien in Tirol, in Böhmen zu Luckawitz auf der Herrschaft Rassaberg, in Steyermark unweit Kahlwang, im Judenburger Kreise, und bei Spitz in Oesterreich unter der Ems, welche letztere Anstalt dem Hause Martin Seydel und Comp. zu Krems gehört.

Der ungarische kommt dem cyprischen gleich, und sieht entweder himmelblau oder meergrün aus.

Der sächsische ist dem Goslarischen ähnlich. Er wird auf dem Grauel, zu Breitenbrunn, schwarzenbergischen Reviers, zu Allerheiligen bei Raschau, schneebergischen Reviers, zu Drosine im Churkreise, zu Geyer, Marien-

berg, Johanngeorgenstadt, Beyerfeld u. s. w., häufig gewonnen.

Weisser- oder Zink-Vitriol wird auf dem Rammelsberge und anderwärts aus der Lauge zubereitet, die man aus den Zinkerzen gezogen hat. Er kommt in großen Broden oder Kuchen zum Handel. Der beste ist der, welcher recht schön weiß und fest ausfällt. Man muß ihn wohl verwahren, weil er an der freien Luft gelb und unansehnlich zu werden pflegt.

Der gemeine grüne Vitriol wird besonders zum Schwarzfärben, zur Dinte, zum Scheidewasserbrennen u. drgl., angewandt. Der blaue und weisse findet seinen Verbrauch in der Medizin.

Durch die Gewalt des Feuers wird aus dem Vitriol die Vitriolsäure oder Schwefelsäure gezogen, die in den Färbereien, auf Bleichen, und zu allerhand chemischen und medizinischen Bereitungen, häufigen Verbrauch findet. Man zieht sie aus den Laboratorien zu Buckau Schneeberg, Lauter ꝛc., in Sachsen, Hof im Voigtlande, von Winterthur in der Schweiz u. s. w. Man unterscheidet das Vitriolöl in gemeine Sorte, welche für die Kattunfabriken und Leinwandbleichen taugt, und in rektifizirte Sorte, die zum Auflösen des Indigo dient.

Das sächsische ist noch einmal so theuer als das englische, und seine specifische Schwere beträgt etwa 5 Procent mehr. Man darf sich durch den Namen Oel nicht verleiten lassen, es für eine wahre öligte, entzündbare Substanz zu halten, sondern es hat diese Benennung einzig wegen seiner einem Oel ähnlichen Flüssigkeit erhalten; sie ist gar nicht feuerfangend, wohl aber im Stande, Holz und andere brennbare Materien in eine Art Kohle zu verwandeln, und unter gewissen Umständen wirklich sich zu entzünden und zu verbrennen. Seiner Natur nach ist es die im Vitriol, im Schwefel und in vielen andern Produkten der Natur und Kunst steckende Säure mit möglichst wenigem Wasser verbunden.

Ein für jedes Gewerbe in seiner Art brauchbares und gutes Vitriolöl muß von fremden Beimischungen frei seyn, und den gehörigen Grad der Stärke besitzen.

Das Nordhäuser, erzgebirgische und überhaupt alles deutsche Vitriolöl ist mit dem englischen wesentlich einerlei; nur findet sich dieser Unterschied zwischen ihnen, daß das deutsche beim Zutritt der freien Luft raucht, das englische aber nicht. Diese Eigenschaft zu rauchen verliert jenes aber, wenn man es mit Wasser verdünnt, u. bekommt sie auch nicht wieder, wenn es gleich aufs neue konzentrirt wird.

Färber gebrauchen von der englischen Sorte, weil sie minder konzentrirt ist, eine stärkere Dosis. Das deutsche Vitriolöl taugt auch besser zur Auflösung des Indigs, als das englische. Zum Scharlachfärben aber ist dieses wieder geschickter, als das deutsche, indem von dem letztern die Tücher oft Flecke zu bekommen pflegen, die wie verbrannt aussehen. Das englische kommt von Gerson und andern Orten in großen gläsernen Flaschen von einem Centner bis 120 Pf. zum Handel.

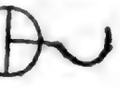
Sehr vieles von dem, welches man gemeiniglich zum Verkauf bringt, ist mit einer fremden Materie verunreinigt, welche sich nur in der verstärkten Säure aufgelöst erhalten kann, folglich bei der Schwächung des Oels mit Wasser sich abscheidet, milchartige Wolken bildet, und sich zu Boden setzt. Dieser Satz, nebst kleinen Salzkristallen, zeigen sich öfters auf dem Boden und an den Wänden; und obgleich ein solches Oel zu den gewöhnlichsten Anwendungen, ausgenommen in der Medizin und zu chemischen Arbeiten, sehr brauchbar seyn kann, so soll doch ein reines Vitriol nicht nur an sich selbst hell und durchsichtig seyn, sondern auch ohne Trübung sich mit Wasser mischen lassen.

Das Vitriolöl, wie es insgemein vorkommt, hat eine mehr oder weniger ins Braune fallende Farbe, welche allemal von Beimischung eines brennbaren Wesens herkommt. Durchs Rektifiziren erhält man ein ganz ungefärbtes, wie Wasser weißes u. klares Vitriolöl. Die Fabriken dieses Artikels, welche schon ins Große gehen, z. E. die zu Winterthur, verfertigen davon dreierlei Sor-

ten, nämlich höchst reines, welches im gläsernen Gefäßen durch die Destillation ganz übergetrieben ist, und zum Arzneigebrauch dient; bräunliches, welches für Katunfabriken taugt; und endlich weißes rektifizirtes Vitriolöl.

Ausser dem Oele werden auch noch viele andere Präparate aus dem Vitriol zu medizinischem Gebrauch verfertigt.

Der englische Vitriol wird zu Hamburg mit 10 Procent Tara und 1 Proc. Gutgewicht; der grüne Goslarische mit eben so vielem Gutgewicht und 50 Pf. Tara aufs Faß, und der weisse mit 55 Pfund Tara gehandelt.

Bei den Scheidekünstlern hat der Vitriol dieses Zeichen: 

Vitriolöl, s. Vitriol.

Vitrum, s. Glas.

Vitrum Antimonii, s. Spiesglas.

Vlaams Linnen, nennt man in den Niederlanden eine Elle, 5, 6 bis 6 1/2 Viertel nach Brabanter Maas breite flandrische Leinen, welche theils aus Heede, theils aus gemeinem Flachs, wohl auch aus beiden zugleich gewebt werden. Ein großer Theil davon wird roh ausgeführt, ein anderer nur halb gebleicht, ein dritter ganz gebleicht, unterschiedlich zugerichtet ꝛc. Die rohen Sorten gebraucht man vorzüglich zu Segeln der kleinern Fahrzeuge, die weissen zu Hemden, Bettzeuge u. drgl. Alle diese gehen in erstaunlicher Menge von Gent nach Cadix, Sevilla u. s. w., in Spanien, wie auch nach den Kolonieen. Beim Verkauf reduzirt man 100 brabantische Ellen in 81 spanische Varas.

Vogelleim, (Viscus aucuparius), fr. la glu, ein klebrigter zäher Leim, aus den Mistelbeeren. Man kocht diese Beeren so lange im Wasser, bis sie aufplatzen, hernach stößt man sie im Mörser, u. wäscht sie so lange im Brunnenwasser ab, bis alle Splitter u. Kleyen heraus sind; oder man nimmt die ganze Mistel, schneidet sie ganz klein, stößt sie in einer Graupenstampfe zu einem Teige, und schlemmt hernach mit ganz kaltem Wasser den Leim heraus. Diese Arbeit wird zu Anfange des Märzmonats vorgenommen. In Aegypten macht man diesen Leim von den Gebesten; diese Sorte heißt Viscus Alexandrinus. In Frankreich und anderwärts macht man Vogelleim aus der zweiten Rinde des größern Hülsstrauchs, (Ilex Aquifolium), die man einige Tage in Tonnen im Keller faulen läßt, hernach im Mörser stößt, wie oben behandelt, und endlich in Fässer füllt. Diesen Artikel liefern insonderheit Orleanois und die Normandie. Der beste Vogelleim muß grünlicht aussehen, nicht wässerigt seyn, und so wenig als möglich, einen stinkenden Geruch geben. Man kann ihn in Kellern lange frisch und gut erhalten, wenn man nur immer von Zeit zu Zeit frisches Wasser oben darauf gießt. Wenn man ihn angreift, muß man sich vorher die Hände mit Oel schmieren. Sein Gebrauch ist bekannt.

Vogelnester, indianische, siehe indianische Vogelnester.

Vogelnestsame, s. Morenkümmel.

Voile, in Frankreich eine Gattung ostindischer klaren Gewebe von Baumwolle, die aus Bengalen zum Handel gebracht werden. Voile de réligieuse sind dünne Schleyer für die Klosternonnen. Zu Rheims nennt man Voiles dünne und durchsichtige wollene Zeuge, die 1/2 Stab breit, und 46 Stab lang sind; s. auch Schleyer, und Segeltuch.

Voirons, sind hanfene Franzleinen, die um der kleinen Stadt Voiron in Dauphine häufig gewebt werden. Man bringt ihrer jährlich gegen 20,000 Stück zum Handel. Sie sind 3/4, 5/6 oder 4/4 Pariser Stab breit, und 55 bis 60 Stab Fabrikenmaas lang, von welchem 100 Stab 114 Pariser ausmachen. Sie gelten, nach ihrer Feine, 44 Sous bis 7 oder 8 Livres. Sie gehen in Menge nach Provence, Languedok, Savoyen, Genf, vielen Städten in der Schweiz, wie auch nach Spanien und Amerika.

Vollgarn, eine Gattung westphälischer Garne, die im Ravensbergischen gesponnen, und besonders nach Elberfeld und Holland ausgeführt wird. Jedes Stück Vollgarn muß 20 Bind und 50 Faden haben. Das Stück hält 2 1/2 Elle Berliner Maas. Man trifft in diesem Lande Spinner und Spinne-

zinnen an, die es in ihrer Handarbeit zu einem bewundernswürdigen Grade der Vollkommenheit gebracht haben. Mancher spinnt aus einem Loth Flachs vier Stück Garn, wovon jedes oft mit 6 Groschen und darüber bezahlt wird, und wovon 4 Stück ganz bequem durch einen Fingerring gezogen werden können.

Vollhäring, heißt im holländischen Handel der Fisch von dem Bartholomäifang, der mit Rogen oder Milch versehen ist.

Vourine, im levantischen Handel und zu Marseille die feinste und beste Gattung der Legisseide aus Persien.

Vhyaeisen, eine Sorte des schwedischen Stangeneisens; s. Eisen.

W.

Waagen, s. Wagen.

Wachholder- Jachandel-, Kranewett- oder Wegebaum, (Juniperus, Oxycedrus), fr. le genièuvre, ein bekannter Strauch oder Baum mit immergrünen, langen, schmalen und spizzigen Blättern, der so gut in den Nord- als auch in den Südländern häufig gefunden wird. Seine gelbe Blüte zeigt sich im Mai, nach welcher die weichen fleischigten Beeren folgen, die anfangs grün, hernach braun, und endlich blau oder schwarz werden. Man findet auf diesem Strauche zugleich Blüten, reife und unreife Beeren. Die Beeren, welche in demselben Jahre nach der Blüte wachsen, werden erst im Herbste des nachfolgenden Jahres reif. Ausser den verschiedenen Sorten, worin das Gewächs von den Gärtnern eingetheilt wird, unterscheidet man es in die größere und kleinere oder hohe und niedrige Art, nämlich in Wachholderbäume und Sträucher. Jener wird in Schweden, auf den bermutischen Inseln, in Nordamerika, dem südlichen Frankreich ꝛc., angetroffen; dieser aber wächst in Ungarn, Deutschland und anderwärts in Menge. Die größere Art gibt das Gummi juniperium, eine Art Sandarac. Beide Sorten haben eine rissige und zerfetzte Schaale, die Cortex bugiae genannt wird. Das Holz wird in der Medizin statt des ausländischen Gujac- und Sassafrasholzes in Holztränken und Dekokten gebraucht. Ausserdem räuchert man damit, u. die Tischler und Drechsler nehmen es zu verschiedenen Arbeiten. Die Beeren werden nicht nur in der Medizin als ein gutes schweiß- und urintreibendes Mittel angewandt, sondern man verfertigt daraus auch ein Oel, ein Mus, Extrakt u. s. w. Handel empfiehlt sie als ein Surrogat des Kaffee's, wenn man sie in der Küche eben so, als diesen behandelt. In den Niederlanden, besonders zu Weesp zieht man in großer Menge Branntwein darüber ab, der von den Schiffsleuten unter dem Namen Genever stark verbraucht wird. Es werden hiervon viele tausend Fässer ausgeführt. Wachholdersaft bringt man aus Thüringen: Wachholderöl od. Kranewettöl aus Ungarn; Cadeöl, eine Gattung französischen Wachholderöls, das von Viehärzten gebraucht wird, aus Provence und Languedok zum Handel. Der Wachholdersaft muß schön frisch, dick, braun von Farbe und wohlschmekkend, das Cadeöl aber rein, gelb von Farbe und klar seyn. Wachholderbeeren zieht man im Großen von Livorno, wo dieser Artikel Sackweise zu so und so viel Lire gehandelt wird. Der Sacco hält 6 Stara.

Wachs, (Cera), fr. la cire, heißt ein festes, aber vermischtes vegetabilisches Fett, oder ein thierisches mit einer Säure verbundenes Fett, das aus dem zelligen Bau der Bienen, den Wachsstöcken oder Wachskuchen, wovon es zweierlei Sorten, Vorwachs und eigentliches Wachs gibt, erhalten wird. Das Wachs aus alten Stöken ist natürlich gelb oder röthlich, das aus jungen Stöcken hingegen weißlicht. Letzteres heißt Jungfernwachs, (Cera virginea); man braucht es vorzüglich in der Medizin. Ein anderes ist das gewöhnlich im Handel vorkommende weisse Wachs. Dies wird aus dem gelben und röthen Wachs auf den Wachsbleichen in den Sommermonaten gebleicht, und in Spänen, Tafeln oder

Stücken zum Handel geschickt. Die letztern halten 100 oder 200 Pfund im Gewicht, und heißen Marquetten. Das Wachsbleichen war vor Zeiten sehr einträglich; der Vortheil ist aber so groß nicht mehr, seitdem allenthalben Wachsbleichen angelegt worden sind, und durch die Reformation in Deutschland und in andern Ländern der Verbrauch der Lichter in den Kirchen sich vermindert hat. Selbst in Spanien, das eine große Menge dieser Waare in seinen Kolonieen verbraucht, sind dergleichen Anstalten errichtet worden. Nur können die spanischen Bleichen in den heissen Sommermonaten nicht fortarbeiten, weil das Wachs von der großen Hitze schmelzt, und dadurch die Arbeit gehindert wird. Spanien muß folglich noch gegen eine Million Pfund gebleichtes Wachs aus der Fremde nehmen. Das meiste liefern die Hamburger Wachsbleichen, deren 14 vorhanden sind. Diese liefern auch nebst den Pariser und venezianischen Fabriken die schönsten und weissesten Wachslichter. Auch die Fleischmann'sche Wachsbleiche in Offenbach ist berühmt, und liefert schöne Lichter; sowie die Bierwirth'sche u. andere Wachsbleichen zu Zelle im hannövrischen. Man unterscheidet das rohe und ungebleichte Wachs in röthliches oder ukrainisches, pommeranzenfarbenes, lichtgelbes und bleiches. Die erste und zweite Sorte wird am meisten gesucht, und am besten bezahlt. Die Länder, welche diesen Artikel am stärksten liefern, sind die Türkei, Rußland, Polen, Littauen, Ungarn und einige andere.

In der Türkei sticht z. E. Bulgarien durch dieses Produkt hervor. Es wird in dieser Provinz ausserordentlich viel gewonnen. Das dasige Wachs ist hochgelb von Farbe und trefflicher Art. Man handelt es an Ort und Stelle rein und ohne Tara. Die Hauptörter, wo es gezeugt wird, sind: Ternowa, Yamboli, Aidos, Plewna, Nieboli, Eistow, Ruzdschuk, Toutraka, Silistria, Prevat, Bazardjik, Zagara, Kizanlik, Tschirpan, Schumla und Rasgrad.

Das Wachs von Sinope ist weiß von Farbe und vorzüglich rein; es gibt da kein gelbes. Man führt es nach Konstantinopel aus.

Das krimmische u. cirkassische Wachs wird seiner Güte wegen sehr geschätzt. Rize liefert jährlich gegen 50,000 Oken Wachs, das aber nicht so schön und rein, als jene beiden Sorten ausfällt, weil es gemeiniglich nicht gut geläutert ist. Es geht fast ganz nach Konstantinopel.

Wallachisches Wachs ist von sehr schöner Güte, und wird in ausserordentlicher Menge nach Brody, Breslau ꝛc. ausgeführt. Die Bienenzucht ist da so stark, daß jährlich Millionen Pfund Wachs und Honig aus dem Lande gehen können.

Das moldauische übertrifft das vorhergehende noch in der Güte. Georgisches Wachs ist dem cirkassischen gleich, und kommt von Cotatis und Akalzike.

Karamannisches Wachs ist gelb von Farbe. Dasjenige, welches über Cypern zum Handel kommt, bringen die karamanischen Fahrzeuge gewöhnlich nach Nicosia zu Markte; von da wird es nach Larnica geführt, und hier in die christlichen Länder, besonders nach Marseille und Ragusa wieder exportirt. Es ist in Ballen oder Tonnen von 100 Oken.

Smyrnisches Wachs ist bleichgelb od. weißlicht von Farbe, und wird im Handel auch sehr geschätzt.

Die Inseln im Archipelagus, insonderheit Candia, Samos und Scio liefern gleichsfalls Wachs in Menge, worunter das von Samos am beliebtesten ist; es geht vornehmlich nach Marseille. Das rohe Wachs wird nicht selten unrein mit Talg, Mehl u. drgl. verfälscht, oder schlecht geläutert, (wo dann die Böden unten braunen und schwärzlichen Satz haben), zu Markte gebracht; daher pflegen die Wachshändler in Breslau und Danzig, die diesen Artikel in großen Parthieen von 10, 20, 30 und mehr Wagen voll einkaufen, alles Wachs aufs genaueste zu sortiren, verdächtige Böden zu zerschlagen, und die Waare gehörig zu bracken. Das sogenannte Rothwachs, Tröse und Ausschuß wird abgesondert, und an die Wachszieher verhandelt, und blos das Untadelhafte dem Ausländer zugeschickt. Die sicherste Probe beim Einkauf dieser Waare ist

wohl diese, daß man einer welschen Nuß groß in einem silbernen Löffel über gelindem Kohlenfeuer schmelzt; wenn das Wachs dann klar wie Oel aussieht, und weder Schaum noch Satz zeigt, so kann man es für gut halten.

Ausser Danzig und Breslau führen auch Elbing, Königsberg, Riga, Reval, St. Petersburg, Podgorze ꝛc., diesen Artikel in sehr großer Menge nach Italien, Frankreich, Spanien, Potugal, Holland, Hamburg, Bremen u. s. w. aus.

Das rothe und hochgelbe oder pomeranzenfarbene wird am meisten gesucht. Das übrige aus den Häven von der Ostsee achtet man schon weniger, weil es nicht so leicht bleicht, und man ihm immer eine große Menge deutsches oder anderes Wachs zusetzen muß.

Ausser den Lichtern und Kerzen machen die Wachszieher aus dem rohen und gebleichten oder gefärbten Wachse auch große und kleine Wachsstöcke, Fackeln, Figuren ꝛc.; s. auch Lichter.

Bei Schiffsfrachten rechnet man 100 russische Pud Wachs in Ballen, oder 80 derselben in Fässern, und 60 Königsberger oder Memler Stein, für eine Last.

Auch der Wachsbaum (Myrica cerifera L.), liefert Wachs, womit man in Nordamerika handelt.

Wachsleinwand, Wachstuch, fr. toile cirée, hat nichts vom Wachs an sich, obgleich dies der Name anzuzeigen scheint. Der Grund dieser Waare wird mit Ofenruß gelegt; nachher streicht man einigemal eine Auflösung von Silberglätte und Leinol darüber. Man hat Wachstuch von allen möglichen Farben, unterschiedlich bemalt und gemustert, mit Figuren, Blumenstükken, Landschaften u. s. w. Wachstuchfabriken befinden sich zu Frankfurt am Mayn, Offenbach, Leipzig, Dresden, Breslau, Hannover, Ulm, Wien ꝛc.

Wachstaffet, fr. taffetas ciré, wird auf ähnliche Art von grüner, brauner und anderer Farbe mittelst eines Firnisses von Leinöl, Glätte, Colophonium, Mennige und Terpentin bereitet. Er dient zu Sommerüberröcken, zu Schweißblättern in Kleidern unter die Aerme, zu Hutüberzügen u. s. w. Auch findet es, als ein Mittel wider Podagra und Gicht, und beim Abgewöhnen der Kinder, als ein Milch vertreibendes Mittel Anwendung. Es gibt eine Art Wachstaffet, welchem noch besondere Heilkräfte zugeschrieben werden. Er wird unter dem Namen Gesundheitstaffet zu Nürnberg von F. G. v. Schütz, verfertigt und verkauft.

Wachsperlen, heißt eine Art unächter Perlen, die von Wachs geformt, und hernach mit feinem und glänzendem Fischleim überzogen werden. Der Fisch, welcher die dazu nöthige Perlenessenz oder den Glanzleim liefert, ist der Weißfisch, Nesteling, Witteling, Zumbelfisch, (Cyprinus Alburnus L.). Man braucht gegen 18 bis 20,000 solcher Fische, wenn man 1 Pfund dieser Perlenessenz erhalten will. Die Verfertigung der Glasperlen geschieht auf folgende Art: Aus einem leichtflüssigen Glase, welches zuweilen etwas bläulich oder trübe gemacht wird, läßt man auf den Glashütten Röhren verfertigen, die man Girasols nennt. Aus diesen bläst der Künstler an der Lampe so kleine Kügelchen, als verlangt werden. Dergleichen kann er in einem Tage einige Tausend verfertigen. Um die Natur recht nachzuahmen, gibt man diesen Perlen auch bisweilen solche Fehler, wie sie die ächten Perlen zu haben pflegen. Es werden runde, birnförmige, länglichte, olivenförmige, und auch solche verfertigt, die wie Coque de Perle aussehen. Um diese dünn zu belegen, wird die Perlessenz mit etwas zerriebener Hausenblase vermischt; je mehr nun von ersterer dazu genommen ist, desto schöner, aber auch desto theurer wird die Waare. Dieser erwärmte Firniß wird mit einer feinen Glasröhre in jede Perle eingeblasen, und darin dadurch verbreitet, daß man diese Perlen in einer über dem Werktisch angebrachten Wiege, die man mit dem Fuß in Bewegung setzen kann, so lange hin und her schwenkt, bis der Firniß überall getrocknet wird. Zuweilen gibt man der Essenz einen Zusatz von einer rothen, gelben oder blauen Farbe; weil aber dies eine Abweichung von der Natur ist, so hält man es für

keine Verschönerung. Um diesen zarten Glaskügelchen mehr Festigkeit u. Schwere zu geben, füllt man sie mit Wachs, durchbohrt hernach den Kern mit einer Nadel, und zieht sie zum Verkauf auf Fäden, wo immer ein Dutzend Schnürchen in einen Bund zusammen gebunden werden. Man packt sie in keine Kisten, legt Baumwolle und Papier dazwischen, und schickt sie so zu Markte. Die feine Waare wird vorher mit einer kleinen Papierröhre ausgefüllt, damit der Faden nicht vom Wachs angehalten werde.

Eine der beste Fabriken dieser Art ist zu St. Jean de Mezel in Chalonnois; diese hat ihre Niederlage auch zu Paris, rue du petit Lion.

Wadmel, heißt ein grobes wollenes Zeug, oder eine Art ungeschorenen Tuchs, die in Island und einigen andern Gegenden Nordens verfertigt wird, und zur Kleidung des gemeinen Mannes dient.

Wage (und Gewicht), fr. la balance. Durch Hülfe der Wage bringt man das Gewicht der Körper in Erfahrung. Es gibt Wagen von vielerlei Art und zu unterschiedlichem Gebrauch. Die zu den großen Wagen erforderliche Balken liefert besonders Schweden; auch in Offenbach beim Schlossermeister Stiel werden deren verfertigt; die kleinern liefert England, Nürnberg und Schmalkalden zum Handel. Zu Nürnberg verfertigt man besonders gemeine sogenannte kölnische Wagen mit runden oder gesenkten Oertern, welche dazu dienen, die Güter Centnerweise abzuwiegen; gebogene und geschlossene Krämer- und Gewürzwagen, mit messingenen oder kupfernen Wagschalen; Lichtwagen, mit einer runden Schale zum Gewicht, und einer flachen, oder auch 5 bis 6 Zoll tiefen, zu Lichtern eingerichtet; sowie auch Briefwagen, wo ebenfalls die Schalen entweder beide flach, oder nur die eine flach und die andere tiefer; kölnische Seide-Wagen, deren Schalen meist flach, und nur ein klein wenig gebogen sind; Goldwagen, um damit allerhand goldene Münzen abzuwiegen, (diese werden in Kästchen oder Futteralen, sammt den dazu gehörigen Louisd'or- Dukaten- Carolin- u. s. w. Gewichten, verkauft); kleine Schnellwagen, womit man allerlei kleine Sachen aufziehen kann; Perlen- und Edelgesteinwagen; Probierwagen für die Wardeine, Münzmeister, Probierer u. Bergleute; Salzsolenwagen, Berg-Probierwagen, Bier- Wein- und Likörwagen, hydrostatische Wagen u. dgl. m. Mit den hydrostatischen Wagen erforscht man die eigenthümliche Schwere flüssiger Sachen, mit den Bier- und Likörwagen den Gehalt des Getränkes und so weiter.

Eine gute und richtige Wage muß hauptsächlich nach dem Wagebalken beurtheilt werden; dessen Stärke muß mit der Schwere, die er tragen soll, im gehörigen Verhältniß stehen. In der Mitte desselben müssen auf beiden Seiten hervorstehende, nach unten zu geschärfte Stahlkerne befindlich seyn, welche auf den in der Gabel angebrachten Stahlpfannen ihren Ruhepunkt haben. An den beiden äussersten Enden des Wagbalkens in den sogenannten Bakken, müssen ebenfalls nach oben zu geschärfte Stahlkerne vorhanden seyn, welche auf dem Ruhepunkt ihrer gestählten Haken angehängt werden. Beim Stahl wird erfordert, daß er gut gehärtet sey, damit der Kern sich nicht leicht platt drücke, und die Empfindlichkeit nicht dadurch leide. Die erwähnten Mittel- und Endkerne müssen nicht nur in gerader Linie, sondern auch in gleicher Weite voneinander stehen. Ein auf diese Art und mit gehörigem Fleiß verfertigter Wagebalken muß bei dem geringsten Anstoß lange Zeit gleiche Schwingungen machen, und am Ende allemal wieder in seinen Mittelpunkt eintreten. Dieses muß ebenfalls geschehen, wenn die Wagschalen eingehängt sind, oder wenn dieselben gewechselt werden. Ob man gleich hin und wieder Wagen aus guten Fabriken antrifft, so haben sich doch in ganz Deutschland manche schlechte eingeschlichen, seitdem das Publikum mehr für wohlfeile Preise eingenommen ist, der Fabrikant aber um mehrern Absatzes willen denselben ein äusserliches gutes Ansehen zu geben weiß. Man findet an diesen Wagen, daß ihre Kerne von Eisen sind, und ihre Schärfe in kurzer Zeit

platt gedrückt wird, wodurch ihre Beweglichkeit verlohren geht; bei andern ist zwar der Kern von Stahl, aber die Pfanne von Eisen; in diesem Falle macht der erstere eine Grube, und die Wage wird steif, so, daß der Kaufmann statt eines halben Quentchens Ausschlag auf ein Pfund Waare, ein ganzes, auch wohl mehr nehmen muß. Einen gleichen Verlust leidet der Kaufmann, wenn die Kerne nicht in gerader Linie mit dem Mittelpunkte stehen, sondern wenn dieser einen Viertel- oder halben Zoll höher steht, als die beiden Endekerne. Hier wird das Gleichgewicht unterbrochen, und es gehört eine stärkere Zulage von Waaren dazu, um die Gegenschale herauf zu heben. Die dritte Unrichtigkeit der Wage findet statt, wenn ein Endekern dem Mittelpunkte näher ist, als der andere; alsdann kann man auf der andern Seite einen ansehnlichen Theil der Waaren weniger auf die Schale legen, um das Gewicht zu heben: auf solche Art wird der Käufer verkürzt. Setzt er hingegen das Gewicht auf die längere Seite, wo der Endekern vom Mittelpunkt weiter entfernt ist, so muß er auf die kürzere Seite weit mehr legen, als das Gewicht beträgt, um dieselbe zu heben, und da auf ein Pfund vielleicht ein ganzes Loth mehr geben. Alles, was hier von der Richtigkeit eines Wagebalkens sich sagen läßt, gilt auch von der kleinsten Apothekerwage, bis zur größten Magazinwage. Billig sollten daher überall Personen von hinlänglicher Kenntniß angestellt seyn, die von Amtswegen jede neue Wage untersuchen und adjustiren müßten.

Unter die vorzüglichsten und nützlichsten Erfindungen solcher Werke zählt man die von dem Mechanikus Clais verfertigte hydrostatische Wage, die nebst dem Gewicht auch sogleich den innern Gehalt einer jeden Münze anzeigt. Diese ist auf allen Handlungskomtoiren von großem Nutzen. So machen auch verschiedene Künstler zu Nürnberg, unter andern Tobias Martin Kolb, bequeme und akkurate Salzsolenwagen, Bergprobierwagen, Fluiditätswagen, hydrostatische Wagen u. dgl. Auch die Schnellwagen, die Hanin zu Saint-Romarin bei Havre de Grace fabrizirt, und die von der Akademie der Wissenschaften approbirt worden sind, finden allgemeinen Beifall. Diese haben ein Getriebe, das eine stählerne Nadel auf einem kupfernen oder messingenen Zifferblatte umtreibt. Auf diesem werden die Abstufungen des Gewichts mit größter Akkuratesse angezeigt. Man macht solche, die die Unzen angeben, und bis 15 Pf. wiegen; andere, die 1/4 Pf. angeben, und bis 50 Pf. wiegen; noch andere, die 1/2 Pf. bis 100 Pf., ein ganz Pfund bis auf 300 oder 400 Pfund, und so Fortschrittweise bis auf 150 Centner angeben. Diese Wagen sind so compendiös, daß man sie in der Tasche ohne Beschwerde bei sich führen kann. Sie werden in den französischen Handelsplätzen, vornehmlich in den Seehäfen, stark gebraucht.

Was die Gewichte, deren Form und Verhältniß betrifft, so hat man deren von Eisen, Messing, Kupfer oder Bley, oben mit Ringen oder Handhaben, und zwar von einem ganzen Centner bis auf halbe, Viertel- und Achtel Centner, von einem oder mehr Lispfund-Stein, einfachem Pfund oder mehreren Pfunden. In den Kramläden hat man die messingenen Einsatzgewichte von 1 bis 6 und mehr Pfund, die bis 1/16 Loth herunter gehen. Diese werden nicht allein zu Nürnberg, sondern auch anderwärts von Rothgießern und Gelbgießern verfertigt. Nürnberg liefert Wagen von Messing mit Balken, Flaschenzügen und seidenen Schnüren, feine, tiefe und flache, bei Stück von Nro. 1 bis 20, zu 16 kr. bis 2 1/2 fl. Die mit Schnüren sind etliche Kreuzer wohlfeiler; ferner ordinaire ohne Flaschenzüge von Nro. 1 bis 24; auch messingene Wagschalen in Sätzen oder Packen bei Pfund. Nebst diesen gibt es auch adjustirte oder abgezogene Gold- und Silbergewichte, nach Dukaten, Kronen und Marken eigerichtet; Perlen- und Diamantengewichte nach Gran und Karat; Apothekergewichte, die aus Unzen, Drachmen, Skrupeln und Granen bestehen; endlich auch Probiergewichte, die Pfennige und Centner nach verjüngter Proportion zu wissen, wie viel etwa nach der kleinen ge-

nommenen Probe, der ganze Centner von der oder jener Bergart gutes und feines enthalte.

Wagenschoß, nennt man 14 Fuß lange Breter von Eichenholz, die insonderheit von Riga zum Handel kommen. Dieses Holz muß gespalten, aber nicht geschnitten seyn. Die Höhe soll 11 Zoll, die Breite aber 13 Zoll betragen. Das gebrackte Holz dieser Art wird mit zwei übereinander gelegten Schlüsseln bezeichnet. Dasjenige aber, welches nicht die gedachte Proportion hat, wird mit Wr. bemerkt. Das Stück gilt 5 bis 6 Reichsthaler.

Wagenschmier, sendet Nürnberg häufig in die Fremde in Fäßchen von 1/8, 1/4 und 1/2 Centner. Auf den Frankfurter Messen ist der Absatz davon beträchtlich.

Wahrendorfer Leinwand, eine gute Art westphälischer Leinwand, von welcher die meiste und beste nicht zu Wahrendorf, woher sie den Namen hat, sondern in u. um Bielefeld gewebt wird. Die gemeine Sorte dient besonders zu Hemden, u. geht häufig nach Holland und Hamburg.

Waid, Wayd, (Isatis tinctoria, Glastum), fr. la guède ou pastel, ein Farbekraut, das von den Wollenfärbern zum Blaufärben gebraucht wird. Dieses Gewächs hat Thüringen, wo die Cultur des Waids vor Zeiten sehr groß war, ansehnliche Summen eingebracht; seit dem 17ten Jahrhundert aber ist es durch den Indig allmählig verdrängt worden. Es wird jetzt zwar auch im Brandenburgischen, in Schlesien, im Herzogthum Jülich, in England, Frankreich, besonders um Toulouse, Mirepoix, Lavant und Alby, sowie auch um Dijon in Bourgogne, gebaut; es ist aber aus Thüringen dahin gekommen, und der Thüringer Waid behauptet gegen die ausländischen Sorten, die französischen ausgenommen, den Vorzug.

Der Waid wächst aus einem dem Gerstenkorn fast ähnlichen Samen, der von aussen schwarzblau ist, inwendig aber ein gelbes Körnchen hat. In Frankreich bemerkt man unter den Samenkörnern einen Unterschied. Es gibt nämlich solche darunter, die wilden Waid geben, der bei den Franzosen Bourbaigne genannt wird, und daran kenntlich ist, daß die Blätter haarigt sind. Diese müssen bei dem Jäten ausgerissen werden. Das Gewächs verlangt einen Boden, welcher weder zu leicht, noch zu schwer seyn darf; die Mitte zwischen beiden gibt allein einen kräftigen und farbenreichen Waid.

Der Same wird im März ausgestreut, u. das Kraut bei uns in Deutschland zwei bis dreimal eingesammelt. Obgleich man die erste Sammlung für besser als die zweite, und diese wieder für vorzüglicher als die dritte halten kann, so geschieht es doch auch oft, daß die letztere, wenn man sie trocken vornimmt, besser als die erste geräth, welche bei nassem Wetter statt gehabt hat; letzteres gibt dem Waid dickere Blätter, die nicht so kräftig wie jene sind; daher fällt auch die letztere Einsammlung nur dann gut aus, wenn der Herbst warm und trocken gewesen ist, die Blätter gezeitigt, und ihren schädlichen öligten Saft verloren haben. Selten kann man den Waid dreimal in einem Sommer stoßen oder mahlen. Wenn man ihn nur dreimal gewinnen kann, so bleibt er über Winter stehen, und wird im künftigen Frühjahr zu Ende des Aprils zum viertenmal gestoßen, wo man ihn dann Komstwaid nennt. Dieser ist der harten Stengel und Ribben wegen schlechter, als Sommerwaid.

Wenn der Waid gut gerathen soll, so darf der Sommer nicht zu naß, der Acker wohl gedüngt, und fleißig von allem Unkraut gereinigt gewesen seyn.

Von der Wurzel, die eines kleinen Fingers dick ist, und einen Schuh tief in die Erde gewurzelt hat, wird der Waid mit einem scharfen Stoßeisen einer Hand breit, gleich nach Trinitatis zum erstenmal abgestoßen, und mittelst der Waidsteine gemahlen, hierauf mit der Hand zu Ballen gedrückt, und auf Hürden getrocknet. Die Waidballen werden auf diese Art in den Waidhäusern auf einem gedielten Boden in Haufen geschüttet, wo sie sich auf einander erwärmen und verrauchen, bis sie endlich ganz dürr, weißlicht von aussen, und

so hart als ein Stein werden, auch auf die Hälfte eintrocknen.

Das Kennzeichen eines guten Waids ist, wenn er beim Bruch inwendig grünlichblau aussieht, und auf dem Papier, naß gerieben, nicht grau färbt; dieß ist bei dem minder guten der Fall, indem er nur wenige blaue Farbetheile besitzt.

Die letzte Zurichtung, welche man das Angießen nennt, war sonst nur ein Stadtgewerbe, vornehmlich der fünf Waidstädte Erfurt, Gotha, Langensalz, Tennstädt und Arnstadt, wohin der gewonnene und geballte Waid zu Markte gebracht und weiter verhandelt wurde. Bei der Zurichtung oder dem Anguß werden die Ballen mit hölzernen Hämmern zerschlagen, alsdann wieder in Haufen gebracht, und mit Kalkwasser begossen, wodurch er sich aufs neue erhitzt, und bis sich das Wasser wieder verzogen hat, eine gewisse Zeit liegen bleibt. Hernach werden die Haufen mit Hacken auseinander gerissen. Dieser Anguß wird dreimal wiederholt, ehe der Waid seine vollkommene Reife und Güte hat. Bei dieser Behandlung beobachtet der Waidbereiter gewisse Handgriffe, die er so viel möglich nicht bekannt werden läßt.

Ein auf diese Weise zubereiteter Waid, zumal wenn er von einem guten Gewächs ist, nimmt stets an Kräften zu, so daß er bis 10 Jahre alt werden kann.

Heutiges Tags haben sich Gotha, Erfurt und Langensalza in dem Handel mit Thüringer Waid getheilt. Die Orter, wo er gegenwärtig gebaut wird, sind die Gothaischen Dörfer Friemar, Pferdingsleben, Molschleben, Eschenberga, Ballstädt, Hausen, Pfullendorf, Bufleben, Warza, und das Erfurtsche Dorf Tröchtelborn.

Aus dem Waid wird an einigen Orten, eine Art Indig zubereitet, der in der Güte dem wahren nicht viel nachgibt.

Eine der besten und berühmtesten Anstalten, in welcher der Waid als Handelswaare bereitet wird, ist jetzt die herzoglich-sächsische, ausschließlich privilegirte Waidfabrik bei Gotha, deren Pastellwaid die französische Waare an Farbe und Kraft, so wie auch an Haft der Farbe bei weitem übertrifft; er enthält zugleich in gemäßigterm Grade die Eigenschaften der Potasche und Färberröthe, die man dabei ganz entbehren kann, und wirkt viel gelinder, als jeder andere deutsche Waid in der Küpe, weßhalb er viel sicherer und vortheilhafter zum Färben dient.

P. A. V. Piutti zu Ohrdruf, Besitzer der Waidfabrik in Molschleben bei Gotha, liefert gemein bereiteten Waid in Fässern von 5 bis 12 Centnern, oder von 8 bis 12 Scheffeln, sowie fein bereiteten und raffinirten. In Hamburg verkauft man den Thüringenschen Waid bei Fässern von 10 Scheffeln contant in Courant.

Was den französischen Waid betrifft, so gibt darüber der Artikel Pastel Auskunft.

Waidasche, s. Potasche.

Waldbart, Waldgeißbart, (Spiraea Aruncus L., Drymopogon, Barba caprae), ein Kraut, das am Vorderharze, in Thüringen, Schlesien und im sächsischen Gebürge, besonders in gewissen Gegenden an schattigen und feuchten Orten, um Wäldern und Hügeln nicht selten gefunden wird. Es hat eine Wurzel, die mit einer dicken rothen Rinde überzogen ist, und wird wie die Ulmaria, von der es eine Geschlechtsart ist, in der Medizin angewandt.

Walddistel, Stechpalmen, (Agrifolium, Aquifolium), franz. le houx, ein Gewächs, das hie und da in den Wäldern und gebürgigen Gegenden gefunden wird. Es hat die Größe eines Hagedorns, die Blätter gleichen denen vom Lorbeerbaume, sind braungrün, dick und feist, auch mit Stacheln besetzt. Es trägt weisse und wohlriechende Blüten; hierauf folgen runde rothe Beeren einer Erbse groß, die inwendig zwei Kerne haben, und ihres süßen Geschmaks wegen wilde Brustbeeren genannt werden. Man hat verschiedene Arten dieser Pflanze, z. E. die mit grünen Blättern, mit bunten Blättern, mit solchen, auf deren Fläche die Stacheln sitzen ꝛc. Die Blätter werden zu einem Trunk wider Husten und Seitenstechen gebraucht.

Waldenburgische Gefäße, eine saubere Töpferwaare, die in der

sächsischen Altstadt Waldenburg an der Mulda verfertigt, und weit und breit verhandelt wird. Den Stoff hierzu gibt ein schöner weisser und zarter Thon, der in Fronsdorf bei Altenburg gegraben wird. Die Töpfer brennen diesen durch Hülfe des gemeinen Salzes so hart, daß man mit den Scherben auf einem Stahle Feuer schlagen kann. Von Farbe sind diese Gefäße braun, oder auch ganz weiß und glatt, fast wie das holländische Gut. Auch werden hier viele Gefäße für die Laboratorien und Apotheken, an Abziehwerkzeugen, Krügen, Flaschen, Büchsen u. drgl., verfertigt.

Waldflachs, s. Leinkraut.

Waldglöcklein, s. Fingerhutskraut.

Waldhopfen, s. Johanniskraut.

Waldhorn, s. Trompete.

Waldmangolt, s. Wintergrün.

Waldmeister, s. Sternleberkraut.

Waldrauch, fr. l'encens de la Thuringe, ein Gummi oder Harz, welches in den Ameisenhaufen, besonders in denjenigen, welche man in den Wäldern unter Tannen, Fichten und Kiefern antrifft, gefunden wird. Man gebraucht es statt des Weihrauchs zum Räuchern.

Waldwinde, s. Sternleberkraut.

Walkerde, Walkererde, Füllerde, Seifenerde, (Terra cimolia, Terra fullonum), fr. la glaise à dégraisser, eine fette seifenartige Erde, die sich im Wasser auflöst, und wenn sie darin umgerührt wird, wie Seife schäumt. Man bedient sich dieser Erde, um Wolle, Tücher und Zeuge, die auf der Walkmühle damit gewaschen werden, von aller Fettigkeit und dem Schmutze zu reinigen. Sie ist von weißlicher, weißgelblicher, oder graulicher Farbe, und wird an vielen Orten gefunden. In Sachsen z. E. trifft man sie um Grimma, Leipzig, Sachsenfeld, Colditz, Schwarzenberg, zu Tschorle hinter Schneeberg u. s. w. an. In der Mark Brandenburg bei Crossen, Schwibus, Züllichau, Drossen, wie auch Reben bei Frankfurt a. d. Oder. Die englische Walkererde hält man der Güte und Feine nach für die vorzüglichste; ihre Ausfuhr ist aber nicht erlaubt. Aus den neuesten Beobachtungen erhellt nunmehr, daß die Walkerde den Farbentüchern nicht die Festigkeit, und den Farben das blühende Ansehen gibt, welches durch Urin, Seife und Mehl gegeben werden kann.

Wallfisch, (Balena, Cete), fr. la balaine, ein ungeheures Seethier, das in der innern Einrichtung seiner Theile von den übrigen Fischen abweicht, obschon es ihnen im Aeussern ähnlich ist. Sie haben warmes Blut, können nicht lange unter dem Wasser aushalten, weil sie eine Lunge haben, und Athem schöpfen müssen, haben Junge, und ernähren dieselbe wie Landthiere an den Brüsten. Sie haben keine Gräten und Floßfedern, sondern Finnen, aus Gliederknochen bestehend, und mit Nerven, Fleisch, Speck und Fell überzogen. Eben so ist auch der Schwanz beschaffen, der nicht senkrecht oder nach der Höhe, wie bei den Fischen, sondern wagrecht und nach der Fläche auf dem Wasser liegt. Ihr Fleisch, roth und voller Blut, ist mit Speck drei Finger bis einer Elle dick, und dieses mit einer zähen, dicken Haut, und bei manchen mit einem haarigen Fell umgeben, welches ihnen sowohl zur Leichtigkeit im Schwimmen, als auch zur Erhaltung der innerlichen Wärme dient, die sie in den kalten Gegenden, wo sie sich aufzuhalten pflegen, sehr nöthig haben. Es gibt der Wallfische so vielerlei Gattungen, und sie sind in alle große Welttheile so vertheilt, daß sie schwerlich alle in gehörige Klassen gebracht und genau beschrieben werden können. Einige zählen ihrer blos in der Nordsee 24 besondere Gattungen. Unter den Wallfischen sind solche, die im Maul Barden haben, und andere wieder mit Zähnen; einige haben Finnen auf dem Rücken, andere nicht; noch andere sind vorn am Maul mit einem Zahn oder Horn versehen ꝛc. Unter denen, die einen glatten Rücken und Barden im Maul haben, ja unter allen Wallfischen, ist der eigentlich sogenannte **Grönländische Wallfisch**, um dessentwillen so viele Schiffe von allen seefahrenden Nationen ausgerüstet werden, der vornehmste. Dieser wird jetzt nur 50 bis 80 Fuß lang gefunden, und soll vor Alters, wo er nicht so häufig weggefangen worden ist, folglich

Zeit gehabt hat, recht auszuwachsen, nicht selten eine Länge von 100 bis 200 Fuß gehabt haben. Der Kopf macht wohl den dritten Theil seiner Länge aus. Er hat keine Finne auf dem Rücken, und die beiden einzigen Finnen, die an beiden Seiten neben dem Kopf sitzen, sind nur 5 bis 8 Fuß lang. Mit denselben kann er gleichwohl sehr geschwind fortrudern. Der Schwanz ist 3 bis 4 Klafter breit, und an beiden Enden in die Höhe gekrümmt. Mit demselben kann er so gewaltig schlagen, daß das stärkste Bort davon in Stücken geht. Die Haut ist glatt, oben gemeiniglich schwarz wie Sammet, unten weiß, und an einigen Orten, besonders an den Finnen und dem Schwanze, von allerlei Farben gemarmelt. Auf dem Kopf ist ein Buckel, und darin sind zwei Blaselöcher, aus welchen er den Athem, sowie auch Wasser mit einem lauten Zischen, und wenn er verwundet ist, mit solchem Brausen, wie des Sturmwindes, herausbläst, so daß man es auf eine große Weite hören kann. Zwischen den Blaselöchern und den Finnen sitzen die Augen, die nicht größer als Ochsenaugen, und mit Augenliedern versehen sind. Ohrlappen hat er nicht. Sobald man aber die oberste Haut am Kopfe weggethan hat, finden sich hinter den Augen zwei kleine Oeffnungen, durch welche die Schiffleute mit einem Bootshaken das sogenannte Wallfischohr, welches ein zum Gehör dienlicher Knochen ist, hervorziehen. Im Maule hat er keine Zähne, an deren Stelle aber im Oberkinnbacken, welcher wohl 10 Ellen lang ist, die Barden, oder das sogenannte Fischbein, auf jeder Seite gemeiniglich 350 Stück. Von diesen 700 nimmt man nur etwa 500, die das erforderliche Maas haben, und Maasbarden genannt werden. Einige Fische, die ganz ausgewachsen sind, sollen wohl 1000 und mehrere große und kleine Barden haben. Sie hängen wie Orgelpfeifen, die kleinen vorn und hinten die längsten, welche gut zwei Klafter lang sind, in der Mitte; sie senken sich in den ein wenig ausgehöhlten Unterkinnbacken wie in eine Scheide. Sie sind wie eine Sense gestaltet, oben wo sie im Gaumen stecken, einen Schuh breit, laufen unten spitzig zu, sind inwärts dünner als auswärts, und mit langen Haaren wie Pferdehaare versehen, damit sie die Zunge nicht verletzen, und die Nahrung, welche der Fisch mit vielem Wasser einschlürft, nicht wieder herausfließe. Die Zunge besteht fast aus lauter weichem, sehr schwammigem Speck, womit man 5 bis 6 große Tonnen anfüllen kann. Diese Wasserthiere bringen gemeiniglich nur eins, doch manchmal auch zwei Junge auf einmal zur Welt. Diese schließen sie, wenn sie verfolgt werden, mit der Finne an den Leib an. Unter der Haut, die einen Zoll dick, und noch mit einem starken Häutchen, wie Pergament überzogen ist, sitzt der Speck 6 bis 12 Zoll, und an der untern Lippe einer Elle dick. Mit demselben können, je nachdem das Thier groß ist, 50 bis 1000 Quarteelen angefüllt werden. Die Knochen sind hart, und das inwendige voller Hölen, wie ein Bienenruß, mit Thran angefüllt.

Die Gegenden, wo sich der Wallfisch am häufigsten aufzuhalten pflegt, sind zwischen Spitzbergen, Nova Zembla, Jan-Mayen-Eyland, und Grönland. Da werden öfters in einem Bezirk von zwei Graden, nämlich zwischen dem 77sten und 79sten, drei bis vierthalbhundert Schiffe von allerlei Nationen, u. jedes Schiff von 5 bis 7 Schaluppen, gesehen, die in Zeit von 2 Monaten 1800 bis 2000 Fische fangen, ohne die zu rechnen, welche zwar verwundet werden, aber doch entrinnen. Der Nordcaper (von dem äussersten Vorgebirge in Norwegen, Nordcap, wo er sich am häufigsten aufzuhalten pflegt, so genannt) ist dem eigentlichen Wallfisch in allem ähnlich, nur daß er nicht so groß ist, kleinere Barden, weniger und schlechtern Speck hat, daher er auch nicht so aufgesucht wird. Dieser Fisch zieht nebst den andern Seethieren den kleinern Fischen nach, die ihm zum Raube dienen; kommt aber wegen der Untiefen, an denen er zu stranden fürchtet, selten weiter als bis nach Island, Norwegen ꝛc.; da hingegen die übrigen wegen ihrer Leichtigkeit sich in weit südlichere Gegenden wagen können.

Zur zweiten Klasse gehören die Wall-

fische, welche Barden und zugleich eine Finne auf dem Rücken haben. Hierunter ist der vornehmste der Finnfisch. Die Finne, die auf dem Rücken gegen den Schwanz spitzig und gerade aufwärts steht, ist 3 bis 4 Fuß hoch. Der Fisch ist rund, und zwar länger, aber auch schmäler, als der eigentliche Wallfisch, dabei auch hurtiger, grimmiger, und wegen des Schlagens mit dem Schwanze viel gefährlicher, daher man sich nicht gern mit ihm einläßt, zumal da seine Barden nur kurz und knotig sind, und der Speck sparsam und schlecht ist.

Der Gubartas oder Gibbar (von den spanischen Wallfischfängern wegen seines Buckels so genannt, den er ausser der Finne gegen den Schwanz zu hat) ist länger, vorn und hinten spitziger, als der eigentliche Wallfisch, hat aber gar schlechten Speck, und Barden von eben solcher Art.

Der Pflockfisch, den die Fischer auf der Küste von Neuengland Bunch-Whale oder Humpback-Whale nennen, hat einen Höcker wie ein Pflock gestaltet, eines Kopfs hoch u. dick, statt der Finne auf dem Rücken. Der Güte nach kommt er dem Finnfisch am nächsten.

Der Knotenfisch hat statt der Finne viele Knoten auf dem Rücken. Nach der Gestalt und dem Speck kommt er dem eigentlichen Wallfisch ziemlich nahe, ausser daß die Barden weiß sind, und nicht viel taugen.

Zur dritten Klasse gehören die Wallfische, welche an der Schnauze ein Horn haben, dergleichen der Einhornfisch oder Narhval, der Sägfisch ꝛc., sind. Der erstere hat guten Speck.

Zur vierten Klasse rechnet man die, welche Zähne, aber blos im Unterkiefer haben. Darunter gehört der Cascelot oder Pottfisch, von welchem Wallrat gemacht wird. Es gibt von diesen Thieren mehr als eine Gattung, indem einige schwarz, andere dunkelgrün aussehen, einige mit stumpfen, andere mit krummen spitzigen Zähnen versehen, auch in der Größe verschieden, und von 50 bis zu 100 Fuß lang sind. Der Kopf ist unproportionirlich groß, und macht fast die Hälfte vom ganzen Fische aus, geht vorn am Munde nicht rund oder spitzig zu, sondern ist abgestumpft, und vorn eben so dick, als mitten und hinten. Oben ist der Kopf breit, wie ein Backofen, und läuft unten bis an die Unterlippe schmal zusammen, so daß er wie eine Flintenkolbe od. wie das Hintertheil eines umgekehrten Schuhleistens aussieht. Das Blaseloch ist vorn vor den Augen, da die andern Wallfische das ihrige im Nacken haben. Er hat eine kleine zugespitzte Zunge, zwar ein kleineres Maul, als der eigentliche Wallfisch, aber einen so großen Schlund, daß er wohl einen Ochsen verschlingen könnte. Im Unterkiefer hat er 30 bis 50 Zähne, über einen halben Schuh lang, und Armsdik; im Oberkiefer aber beinerne Gruben, worin die Zähne des Unterkiefers passen. Jedoch findet man bei einigen auch hinten im Oberkiefer einige stumpfe Mahlzähne. Auf dem Rücken hat er einen Buckel, und an jeder Seite gleich hinter den Augen eine Finne, neben welcher er leicht verwundet werden kann; wo sonst seine Haut sehr zähe, und nicht leicht durchzudringen ist. Der Speck ist über eine halbe Elle dick, und kann, nachdem der Fisch groß ist, wohl 100 Tonnen abgeben. In der Hirnschale dieses ungeheuren Kopfs ist das heilsame Gehirn oder der Wallrath enthalten. Dieser ist bei einigen mit einem festen beinernen Deckel, bei andern mit einer dicken, zähen Haut umschlossen. Das Gehirn liegt in 20 bis 30 Kammern, wie das klarste Oel, welches aber sobald es herausgenommen worden ist, wie saure Milch gerinnt. Sogar findet man in dem Speck überall kleine Bläschen mit demselben Oele angefüllt; wie denn solches nicht nur in die Ohren und Augen, sondern auch durch den ganzen Leib, mittelst einer beinsdicken Hauptader, die in unzählige kleine Nebenäste ausgeht, zertheilt und wieder zurückgeleitet wird. Man kann mit diesem Oele 20 auch wohl mehr Tonnen anfüllen. Der Kopf oder Nacken ist auch voller Sehnen, da sonst die andern Wallfische die meisten im Schwanz haben.

Die fünfte Klasse begreift die kleinen Wallfische, die oben und unten Zähne

haben. Darunter gehört der Weißfisch, von seiner weissen Farbe so genannt; dieser ist nur 2 bis 3 Klafter lang, im übrigen aber dem rechten Wallfische ziemlich gleich, nur daß der Kopf spitziger ist, und die zwei Seitenfinnen nach Proportion länger sind. Er hat zwar im Nacken nur ein Blaseloch oben in der Haut, unten hat er aber zwei eyrunde Löcher, 2 bis 3 Zoll im Durchschnitt, die oben in Eins gehen. Die weisse, aber etwas eingeschrumpfte Haut ist Fingersdick, der Speck einer Hand breit, und gibt nur 3 oder 4 Tonnen voll. Das Fleisch ist roth wie Rindfleisch, und fast von eben dem Geschmack. Ihr gewöhnlichster Aufenthalt ist bei Disko, doch werden auch viele von den Grönländern (denn die eigentlichen Wallfischfänger achten solche nicht) bei Goodhaab gefangen.

Der Butzkopf, engl. Grampus, (Porcus marinus major), ist 15 bis 20 Fuß lang, oben schwarz und unten weiß, und sonst in allen Stücken dem großen Wallfisch ähnlich.

Das Meerschwein, engl. Porbus, (Porcus marinus minor), kommt dem Butzkopf ziemlich gleich, ausser daß es nur ein paar Klafter lang ist, und ein spitziges Maul wie einen Saurüssel hat. Die Rückenfinne steht gegen den Schwanz zu ausgehölt, wie ein halber Mond. Das Fleisch wird gegessen.

Der Delphin, von seinem Springen und Tummeln Tumeler genannt, ist vom Meerschweine nur wenig verschieden, ausser daß er kleiner ist, und eine etwas spitzige Schnauze hat. Was man aber in den südlichern Meeren Dolphin nennt, ist eine andere Fischart.

Der Schwerdtfisch, von der Finne auf dem Rücken so genannt, welche 1 bis 2 Ellen lang, gegen den Schwanz schmal und etwas eingebogen ist, wiewohl sie eher einem stumpfen Pfahle als einem Schwerdte gleicht. Der Fisch ist 6 bis 7 Klafter lang, und hat sehr scharfe Zähne. Sie fallen Truppenweise den größten Wallfisch an, reissen ihm ganze Stücken Fleisch aus dem Leibe, bis sie ihm den Garaus machen. Daher werden sie von den Neuengländern Whale-Killers, d. h. Wallfischmörder, genannt.

Der Wallfisch wird in der Disko-Bucht im April gefangen, und wenn man da keinen oder auch nicht genug fängt, so folgt man ihm auf die amerikanische Küste, wo er in die Hudsonsbay geht, und sich zu Ende des Sommers ins Südmeer begibt. Bei Spitzbergen aber fängt man ihn im Mai und Juni. Nach dieser Zeit zieht er weiter ostwärts. Sobald man einen Fisch sieht oder hört, muß gleich eine mit 6 Mann bemannte Schaluppe, deren immer 5, 7 parat gehalten werden, auf ihn zufahren und trachten, daß sie ihm vorn auf der Seite begegne. Wenn der Fisch wieder herauffährt, Athem zu schöpfen, und wie gewöhnlich eine Zeit lang oben bleibt, so fährt die Schaluppe ihm zur Seite auf den Leib, und indem der Harpunirer ihn in die Seite, etwa bei der Finne sticht, so rudert die Schaluppe eilig zurück, ehe der Fisch den Stich empfinden, und durch das heftige Schlagen mit dem Schwanze oder der Finne die Schaluppe umwerfen, oder gar zerschlagen kann. Die Harpune ist ein dreieckigtes Eisen mit Widerhaken, etwa einen Schuh lang, an einer Stange befestigt. Wenn der Fisch den Stich empfindet, so eilt er zum Grunde, u. eine an der Stange befestigte Leine, eines Daumens dick von ganz frischem Hanfe gedreht, und 100 Klafter lang, deren 9 in jeder Schaluppe liegen, fährt so schnell nach, daß sie, wo sie sich verwickelt, entweder wie eine Saite reißt, oder die Schaluppe umwirft. Daher muß ein Mann auf die Leine Acht geben, daß sie gerade und unverwickelt ablaufe, und ein anderer muß die Stelle, wo sie über Bord läuft, mit Wasser netzen, damit sie durch das heftige Reiben das Holz nicht entzünde. Zugleich fährt man mit der Schaluppe dem Wallfische, der wie ein Vogel mit der Leine fortschießt, so geschwind nach, als man nur kann. Ist der Fisch nicht tödlich getroffen, so kann er wohl eine Stunde lang herunterlaufen, und einige tausend Klafter Leinen nach sich ziehen, indem unter solchen Umständen gleich die andern Schaluppen herbeieilen, und ihre frischen Leinen anknüpfen.

Fährt er unter das Treibeis, so rudert man ihm doch nach. Geht er aber unter ein großes Eisfeld, so sucht man mit aller Macht die Harpune auszuziehen, oder man muß die Leine abkappen, und da sind wenigstens 1000 Thaler (denn so hoch wird selbst ein mittelmäßiger Wallfisch geschätzt) verloren. Wenn der Fisch wieder lebendig herauf kommt, so werfen sie ihn noch mit ein paar Harpunen, und dann bringen sie ihn mit Lanzenstichen vollends ums Leben. Sobald er todt ist, kommt er in die Höhe, und kehrt sich um, so daß der Bauch nach oben hin liegt.

Unterdessen kommt das Schiff, so gut es kann, den Schaluppen entgegen, die den Wallfisch buriren und am Schiffe fest machen, indem sie in der Mitte desselben zwei Spalten in den Speck schneiden, wodurch sie ein Tau ziehen und am Schiff befestigen. Die erste Arbeit ist, daß sie mit einer Schaluppe in den Rachen hineinfahren, und mit langen biegsamen Messern sehr vorsichtig die Barden aus dem Gaumen schneiden und mit Stricken aufs Schiff ziehen. Sie nehmen nur die größten, an der Zahl gegen 500, und diese sind immer so viel werth, als der Speck vom ganzen Fisch. Wenn sie nun auch den Speck von der Zunge abgelöst haben, so schneiden sie den Speck vom Leibe, doch so, daß sie vom Kopfe und Schwanze zugleich anfangen, und in der Mitte endigen. Die Leute, welche auf dem Fische stehen, haben Stacheln an den Schuhen, damit sie nicht herabglitschen. Sie lösen den Speck mit großen an Stöcken befestigten Messern in langen viereckigten Tafeln ab, und ziehen denselben mittelst der Kloben auf die Decke des Schiffs, wo er in kleinere Stücke zerschnitten, und vorerst in die Last oder Höhle des Schiffs geworfen wird, bis man mit dem ganzen Fange fertig ist. Die Finnen und der Schwanz, welcher aus vielen Sehnen besteht, werden ganz abgelöst, in kleinere Stücken zerschnitten, und zum Leimkochen besonders aufgehoben.

Vierzig bis sechszig Menschen, die in verschiedenen Abtheilungen einander in die Hände arbeiten, müssen, wenn es recht zugeht, in 4 Stunden einen Fisch abgeflenzt haben. Nachdem nun das Stück Speck, das wie ein Ring um den Fisch herum bis zuletzt geblieben ist, und durch dessen immer weitere Ablösung vom Fleische, und die Fortrückung des darunter befestigten Taues, der Fisch sich von selbst herumdreht, auch abgenommen worden ist, so fährt der Rumpf, der mit dem Speck die Fähigkeit, oben zu schwimmen, verloren hat, unter allgemeinem Jubelgeschrei in die Tiefe, kommt aber in etlichen Tagen, nachdem er geborsten ist, wieder herauf, und reicht das viele Fleisch den Vögeln und Fischen zur Speise. Wenn man aber wegen stürmischem Wetter, oder weil man noch einen oder etliche Wallfische gefangen hat, dieselben nicht gleich abflenzen kann, so schwillt der Fisch mit einem lauten Gezische auf, berstet mit einem entsetzlichen Krachen, und spritzt eine zinnoberrothe Jauche aus seinem Eingeweide, die heftig zu stinken pflegt.

Wenn sie genug haben, so fahren sie in einen Hafen, oder, bei stillem Wetter, an ein großes Stück Eis, um durch Ausladung der Fässer mehr Platz zum Kleinschneiden zu gewinnen; dann ziehen sie allen Speck aus der Höle des Schiffs herauf, nehmen die Schwarte ab, welche ins Meer geworfen wird, zerschneiden den Speck in kleine länglichte Stükke, senken ihn durch einen Schlauch hinunter in eine Bütte, und füllen hernach ein Faß nach dem andern vermittelst eines Trichters damit an. Bei dieser Arbeit schwimmt der Thran auf dem Verdecke den Leuten bis über die Schuhe. Derselbe wird ausgeschöpft, oder an den Wasserrinnen des Schiffs in Eymern aufgefangen, und mit zum Speck in die Tonnen gegossen. Was nun aus der Bütte herausrinnen und tröpfeln kann, ist der feinste und beste, oder sogenannte klare Thran; was aber aus dem übrigen gekocht wird, ist der braune Thran. Die Quardeelen Speck sind übrigens von den Thranquardeelen sehr unterschieden. Jene fassen gegen 64 englische Gallons; die Thranquardeelen nur 34.

Die rechte Zeit zum Einkaufe des neuen Thrans, der Barden u. des Fischbeins fällt in die Herbst- und Wintermonate Oktober, November und Dezember.

Wallfischbarden; s. Barden.

Wallis, in England ein wollenes 3/4 Yard breites Zeug aus York und Lancaster, von welchem die Yard nur 14 Unzen schwer seyn darf. Auch heißt jetzt Wallis oder Mousselinet in Deutschland ein streifiges oder gemustertes baumwollenes, 5 oder 6 Viertel breites Zeug, das in England und auch in Deutschland, z. B. zu Chemnitz verfertigt wird. Die Elle davon gilt im Fabrikpreise 12 bis 14 Groschen. Auch in den österreichischen Ländern wird dieser Artikel hie und da gemacht.

Wallnuß, s. Nuß.

Wallrath, (Sperma ceti), fr. le blanc de balaine. Holländ. Walschot. Unter diesem Namen bekommen wir eine schneeweisse, feine, glänzende, schlüpfrigfette, feste, trockene, bröcklichte Materie zum Handel, welche anfangs in den größern Höhlungen etlicher Arten Wallfische, vornehmlich des Cachalott oder Pottfisches, (Physeter Catodon L., Physeter Microps und Tursio) und einem daher nach der ganzen Länge des Rückenmarks herunterlaufenden Kanale, als ein schmieriges Oel enthalten ist. Sobald diese flüßige Materie aus dem Fische herausgenommen worden ist, so verdickt sie sich, und wird ein weisses flockenartiges Wesen. Davon werden Wasser, Blut und alle faserigthäutige Unreinigkeiten abgesondert, das Oel aber wird theils durch die Presse, theils durch wiederholten kalten Aufguß einer sehr starken Lauge aus Kalk und Asche davon rein geschieden, völlig wieder ausgelaugt Endlich schneidet man den Wallrath mit einem blos dazu eingerichteten Messer in Stücke und Schiefer, und läßt ihn an der Luft völlig austrocknen. Man scheidet nun den Wallrath aus dem frischen Thrane Der gute Wallrath muß recht frisch, glänzendweiß von Farbe, dabei fett und süßlich von Geschmack seyn; derjenige, welcher gelb aussieht u. thranigt riecht, taugt nichts. Man muß ihn in gläsernen Gefäßen oder in guten Gebinden gegen die Luft verwahren, wenn er nicht ranzig werden soll. Derjenige, welcher bereits an Geruch und Geschmack sich verschlechtert hat, kann doch durch alkalische scharfe Laugen von neuem geläutert werden. Sein Gebrauch ist innerlich und äusserlich zur Medizin, auch zu Lichtern und zur Schminke u. drgl. So lange der Wallrath noch frisch ist, dient er wider den Husten und die Rauhigkeit des Halses, wenn er aber alt ist, so wird er durch die Wärme scharf und macht das Uebel ärger.

In Nordamerika verfertigt man daraus schöne Lichter, und schickt davon viele hundert Kisten zum Handel. Die Zähne vom Pottfisch werden von Drechslern und Messerschmieden zu Griffen der Messer und Gabeln und andern Sachen verarbeitet.

Einer neuen Entdeckung zufolge, läßt sich überhaupt das thierische Fleisch in eine Art Wallrath verwandeln. Bei Bristol ist vor etlichen Jahren wirklich eine Fabrik angelegt, wo man Wallrath aus Pferdefleisch gewinnt.

Wallroß, Roßmaul, (Trichecus rosmarus L.), fr. l'hippotame, eine Art Flußpferd, eigentlich Amphibien, die am weissen Meere bei Grönland, und anderwärts mehr, im äussersten Norden gefunden werden. Man bringt von diesen Thieren die Zähne, den Thran und die Häute, besonders von Archangel und St. Petersburg, zum Handel. Von den Zähnen gehen 10 bis 60 Stück auf ein russisches Pud. Die größten sind die theuersten. Ein Theil dieser russischen Wallroßzähne wird aus Archangel nach St. Petersburg u Moskau verführt; ein ansehnlicher Theil aber auch in Archangel selbst verarbeitet. Man macht da aus diesen Zähnen schönes Schnitzwerk zu den Bildern der Heiligen, Messergriffe, Schachspiele, Karten- oder Spielmarken u. drgl., welches insgesammt, nach Maasgabe der gröbern oder feinern Arbeit, und auch nach dem vorzüglichern Werthe des Zahns, bezahlt wird. Ein ziemlich künstlich gearbeitetes Schachspiel kostet daselbst gegen 5 Rubel; Kartenmarken in einem von artigem Schnitzwerk aus eben solchen Zähnen verfertigten Kästchen, 2 bis 3 Rubel u. s. w.

Die Wallroßhäute werden, so wie sie aus der See gebracht worden sind, unter freiem Himmel auf Stangen auf-

gehängt, wo sie so lange hängen bleiben, bis sie steif werden; darauf werden sie weiter zubereitet. Man macht daraus Wagenriemen und Sattelzeug. Aus den Abschnitzeln wird guter Leim für die Papierfabriken zubereitet. Eine Wallroß-Haut kostet auf der Stelle 3 bis 4 Rubel.

Der Wallroßspeck wird gewöhnlich ungeschmolzen von der Fischerei mitgebracht, wodurch er sehr viel von seinem Werthe verliert; denn je länger er ungeschmolzen bleibt, desto schwärzer, stinkender, und folglich geringer im Preise wird er. Der Holzmangel in den Gegenden, wo die Wallrosse gefangen werden, die eilige Rückreise der Wallroßfänger, und viele andere Umstände, erlauben es selten, den Speck an Ort und Stelle, entweder am Feuer oder auch an der Sonne, zu schmelzen, weßhalb er von den Wallroßfängern zu Hause in kupfernen Kesseln über dem Feuer geschmolzen, und gewöhnlich mit Seehunds- und Belugafett vermischt, in Rußland unter dem Namen Worwannoesalo verkauft wird. Von diesem Thrane werden aus Archangel jährlich 2000 bis 10,000 Tonnen, jede Tonne von 7 russischen Pud, zur See in fremde Länder ausgeführt. Der Pud gilt da anderthalb Rubel, auch wohl noch darüber. Dieser Thran wird sowohl zum Seifensieden, als auch zur Zubereitung des Leders, zum Lampenbrennen, und ausserdem von verschiedenen Künstlern und Handwerkern gebraucht.

Wallstroh, Wegstroh, Labkraut, (Gallium, Gallerium), ein Kraut, das an dürren sandigen Oertern wächst, und den ganzen Sommer über blüht. Es ist ein Gewächs mit sechs und mehrern langen und schmalen, zirkelförmig um den Stengel stehenden Blättern, weswegen es auch Sternkraut genannt wird. Man hat das Wallstroh mit der gelben, mit der weissen Blume, mit blauen Blättern, und das in Sümpfen wachsende. Es ist säuerlichen Geschmacks, daher macht es die Milch gerinnen, und wird zum Käsemachen gebraucht. Man gebraucht es auch zu Umschlägen in der Medizin.

Wallwurz, s. Beinwell.

Waschbär, (Ursus lotor). Das Fell von diesem Thiere kommt häufig aus Amerika. Es dient zu Pelzwerk; die Haare desselben aber werden zu feinen Hüten benutzt.

Waschtinktur, ein erst seit einigen Jahren erfundenes Fabrikat des Hrn. G. C. Habich in Cassel. Sie kann, wegen ihres bequemen und wohlfeilen Gebrauchs, und ihres vorzüglichen Effekts, zum Bläuen der Wäsche, bei Manufakturen in weissen Waaren, Katundruckereien, Leinenbleichen, von Papiermachern, zum Zeugfärben, als Dinte, zum Lederfärben u. drgl., angewendet werden. Sie hat mit der Tinktur, welche aus Vitriolöl und Indigo gemacht wird, und wegen ihrer ätzenden Eigenschaft die Waare mürbe macht, nichts gemein, und ist in Kisten von 200, 98, 49 Stück Zweilothgläsern, wovon jedes mit seinem Pettschafte und einem Gebrauchszettel versehen ist; ferner in Pfundbouteillen, Fässern, und in Kisten verpackten Krügen von verschiedener Größe zu haben.

Washers, auch Wash-whithes, in England gemeine wollene Tücher, die in York- und Lancastershire verfertigt werden. Das Stück hält 17 bis 18 Yards in der Länge, und soll 17 Pfund wiegen.

Wasserbley, Molybdenmetall, (Molybdena), ist ein eigenes Metall, das man ja nicht mit dem Reisbley oder Graphit, woraus die Bleystifte gemacht werden, verwechseln darf. Molybden gleicht im Aeussern dem Reisbley, weicht aber in verschiedenen Stücken davon ab. Die Schriftzüge des Molybdens haben einen schönen Silberglanz. Die von Plumbago sind von einem blauen Bleyglanze. Molybdena wird zu Altenberg in Sachsen, sowie auch bei Eybenstock, Ehrenfriedersdorf, und Schwarzenberg in eben diesem Lande, zu Chateau-Lambert in Frankreich, in Island, zu Nordberg in Schweden, in Italien hie und da besonders in Toskana, zu Seravezza, und in verschiedenen Gegenden von Kalabrien, vornehmlich um Squillace gewonnen. Sie wird zu Schmelztiegeln, zum Anstreichen eiserner Waaren, um sie vor dem Roste zu

verwahren, ſowie auch von Töpfern, Hutmachern und in die Glashütten verbraucht.

Waſſer, Mannheimer, fr. eau de vie de Mannheim, ein beliebter Likör, welcher vorzüglich gut von Chriſtian Schumacher, einem Mennoniſten in Mannheim, verfertigt wird. Er hat zur Verſendung ſeiner Waare ſich beſondere Krüge machen laſſen, die in den gewöhnlichen Kaufmannsſchilde folgende Buchſtaben führen; C. J. S. M.

Waſſerdoſt, ſ. Hirſchklee und Doſtenkraut.

Waſſereppich, ſ. Eppich.

Waſſergarn, ſ. Baumwollengarn.

Waſſergauchheil, (Anagallis aquatica), fr. le beccabunga à feuilles longues, iſt, nach dem Blumencharakter zu urtheilen, eine Art Ehrenpreis. Die Pflanze gewinnt einen dicken und äſtigen, wohl 2 Spannen hohen Stengel, mit runden ſaftigen Blättern; die kleinen Blumen ſind regelmäßig einblätterigt, mit 4 Einſchnitten; die Kapſeln der Samen ſind in zwei getheilt. Das Kraut wächſt häufig an den Ufern der Flüſſe und Bäche, blüht im Mai und Junius, und wird wider den Scharbock gebraucht.

Waſſergeum, (Geum riuale, L.), eine ausdauernde Pflanze mit unter ſich ſehenden Blumen, länglichter Frucht, und mit gedreheten federartigen Granen. Sie wächſt häufig auf feuchten Wieſen; ihre Wurzel iſt mediziniſch. Dieſe hat eine braune oder rothe Farbe, iſt cylinderförmig, ſo dick als eine Gänſeſpule, oberwärts bisweilen äſtig, einer Handbreit lang und darüber, unterwärts mit fadenförmigen Zaſern. Sie ſchmeckt ſalzig und herbe. Ihr Gebrauch iſt gegen Wechſelfieber, anhaltende Durchfälle, zu ſtark fließende goldene Ader ꝛc.

Waſſerhanf, ſ. Kunigundenkraut.

Waſſerklee, ſ. Biberklee.

Waſſerkreſſe, ſ. Brunnenkreſſe.

Waſſerlilie, ſ. Seeblume.

Waſſerlinſen, ſ. Meerlinſen.

Waſſermünze, ſ. Münze.

Waſſernüſſe, ſ. Nüſſe.

Waſſerperlen, ſ. Wachsperlen.

Waſſerpfeffer, Perſingkraut. (Persicaria), ein wildes Heilkraut, mit knotigem und holzigtem Stengel. Es hat ſchwarzgefleckte Blätter; die Gipfel kommen wie Aehren mit rothen Blüten. Es wächſt an feuchten Orten, und wird zu Umſchlägen u. drgl. angewandt.

Waſſerwieſel, (Lutreola), ruſſiſch Norka, ein kleines Waſſerthier, von der Größe eines Marders, deſſen Fell Rußland zum Handel liefert. Dieſe Waſſerwieſel ſind länger und ſchöner von Haaren, als Marder, auch der Feine nach nur ein wenig geringer, als Zobel. Orenburg iſt der Markt, wo man ſie am beſten handelt.

Watte, (Ouate), ein leichtes gewöhnlich baumwollenes oder floretſeidenes Zeug, das zum Unterlegen und Ausfüttern der Kleidungsſtücken gebraucht wird. Das Zeug wird nicht gewebt, ſondern gefilzt, wobei man der Feſtigkeit wegen Leimwaſſer zu Hülfe nimmt. Die Seidenwatten verfertigt man gewöhnlich aus ſchlechter Floretſeide, oder aus den nach dem Abhaſpeln zurückbleibenden Häuten der Seidencocons. Letztere wäſcht man in warmem Waſſer, trocknet, zauſt und kardätſcht ſie, macht auf einem hanfenen Modell Lagen davon, die man in Leimwaſſer tränkt, und drückt ſie. Die baumwollenen Watten, eben ſo behandelt, macht man unter andern in Frankfurt a. M. ſehr häufig. Auch die Fabrik des Hrn. v. Goldner in Offenbach liefert ſchöne Waare, weiſſe und farbige; ferner: ſogenannte Geſundheitswatten.

Wau, Gelbkraut, Streichkraut, (Reseda luteola L.), franz. Gaude, ein bekanntes Kraut zum Grün- und Gelbfärben, das zwar in ganz Europa wild wächſt, aber auch vorzüglich in Holland, England und Frankreich viel gebaut wird, weil die angebaute Pflanze beſſer als die wilde iſt. Aus der zarten faſerigten Wurzel treiben im erſten Jahre viele mit Einſchnitten verſehene, und in einen Kreis geſtellte blaulicht grüne Blätter, zwiſchen welchen im folgenden Frühjahr der Stengel

anschießt, der ohngefähr eine Elle hoch ist, viele lange lanzenförmige, mit einer knorpeligten Warze gezierte Blätter hat. Der Stengel endigt sich, wie die Zweige, mit einer blauen Aehre. Der einblätterigte Kelch ist in vier gewöhnlich ungleiche Einschnitte getheilt, und umgibt drei Blumenblätter, von denen das obere das größte und sechsfach eingeschnitten ist; die zur Seite stehenden sind kleiner und nur dreimal gespalten; zugleich sieht man noch zwei kleinere ungetheilte, die den untern Platz einnehmen. Die Zahl der Staubfäden ist unbestimmt; es befinden sich 10, 12 und noch mehrere dabei. Das eckigte Samengehäuse ist nie verschlossen; die Samen zeigen sich immer an den Winkeln befestigt.

Je kleiner der Wau ist, desto besser ist er. Der französische Wau ist besser als der englische. Der beste, feinste u. kleinste wird in der Provence gezogen, und über Marseille in Bündeln von etwa 10 Pfund versandt. Guter Wau muß ins Gelbliche fallen, und mit Wasser gekocht einen eckelhaften süßen Geruch von sich geben. Indessen wird jetzt der Wau nicht so viel mehr gebraucht, wie ehemals, weil wir jetzt mit mehr Vortheil zum Grün- und Gelbfärben die Quercitronrinde anwenden.

Weberdistel, s. Distel und Kardendistel.

Wedgewood, Wedgewood-Porcellan, heißt jetzt vorzugsweise das schöne englische Steingut, welches der Engländer Josiah Wedgewood in der letzten Hälfte des vorigen Jahrhunderts erfand. Dieses Steingut hat ganz vortreffliche Eigenschaften. Nicht blos durch eine ausserordentliche Härte und Festigkeit zeichnet es sich vor aller ähnlichen Waare aus, sondern auch durch Feinheit und Schönheit. In Worchester, Derby, Burslem, Newkastle ꝛc., macht man aus diesem Steingut, dessen Hauptbestandtheile Tabakspfeifenton u. Kieselsteine sind, Kaffee- und Theegeschirre, Schüsseln, Teller, und allerlei andere Eß- und Trinkgefäße, Dintenfässer, Chemische Gefäße, Urnen, Büsten, Statuen, Medaillons, Cameen, Basreliefs und viele andere Sachen.

Wedgewood, ursprünglich ein armer Töpfer aus der Grafschaft Stafford, hatte zuerst ein blaßgelbes Steingut von großer Dauerhaftigkeit und vortrefflichem Glanze erfunden. Bald darauf machte er das schwefelgelbe Steingut (Fine ware Biscuit oder Queens ware), das oft alle Abwechslungen der Hitze und Kälte vertragen kann, auch den Säuren widersteht, schön bemalt und verziert ist; hernach brachte er erst folgende berühmte Steingutarten zum Vorschein:

1) Weißes Wedgewood-Porcellan, White china, von denselben Eigenschaften des gelben, mit ebener u. sanfter Oberfläche wie Wachs.

2) Jaspisporcellan, Jasper, weiß und durchscheinend, dabei sehr schön und zart, mit allen Eigenschaften des Basalts, zugleich mit dem besondern Vorzuge, daß es eine Farbe durch und durch annimmt. Aus dieser Wedgewood-Art werden vornehmlich die schönen Basreliefs, Cameen, Intaglio's und andere schöne Arbeiten verfertigt, deren erhabener Theil gewöhnlich weiß, der Grund aber von einer beliebigen Farbe ist.

3) Basalt, eine schwarze Masse, die fast alle Eigenschaften des Basalts eine sehr schöne Schwärze hat, den höchsten Grad der Politur annimmt und sich länger im Feuer hält, als der natürliche Basalt, am Stahl Funken gibt, allen Säuren widersteht, auch als Probirstein zum Probiren der Metalle dienen kann.

4) Terra cotta, eine Nachahmung des Porphyrs, Granits und anderer ähnlichen Steine.

5) Bamboo, ein rohrartiges gestreiftes Biscuit-Porcellan, mit glatter unglasirter Oberfläche, sonst von gleichen Eigenschaften mit dem weißen.

6) Biscuit-Porcellan, eine achatähnliche feste Masse, die ausser den Eigenschaften des weißen, eine solche Härte und Undurchdringlichkeit hat, daß Mörser und verschiedene chemische Gefäße, als Röhren, Retorten, Abrauchschaalen, Trichter ꝛc., daraus verfertigt werden können. — Eigentlich ist

Biscuit die allgemeine Benennung für alles Basaltartige Porcellan; auch für das weiße.

Nicht weit von Newcastle ist die große Fabrikanlage des Wedgewood. Sie macht wegen der großen Anzahl ihrer Arbeiter einen eigenen Flecken aus, der Etruria genannt wird. Wedgewood starb im Jahr 1795. Die Fabrik wird noch immer unter der Firma Wedgewood u. Thomas Byerly fortgesetzt.

Wegbreit, s. Wegrich.

Wegdorn, s. Kreuzbeer.

Weggras, s. Wegtritt.

Wegrich, Wegbreit, (Plantago), fr. le plantain, ein Kraut mit kleinen vierblätterigt regulairen Blumen, die in einer Aehre beisammen sind; die Kapsel ist einfach und geradeüber gespalten. Es wächst an grasigten Orten, und blüht im Julius. Man begreift unter Plantago in den Apotheken gemeiniglich dreierlei Arten des Krautes, nämlich den großen gemeinen Wegrich, (Plantago major latifolia); den Spitzwegerich oder Hunderippe, (Plantago augustifolia major); und den gemeinen breiten Wegrich, Schafzunge, (Arnoglossum). Von allen diesen werden Wurzel, Kraut und Samen in den Apotheken gebraucht

Wegstroh, s. Wallstroh.

Wegtritt, Wegegras, Ferkelkraut, (Polygonium aviculare L., Sanguinaria herba, Polygonum et Centumnodia), fr. la renuée, centinode, trainasse, eines der gemeinsten Kräuter in den Gärten, auf Feldern, Fruchtländern, an Straßen, Wegen, und auf solchen Grundstücken, die keiner öftern Bearbeitung unterliegen, oder auch weniger betreten werden. Es hat eine holzige Wurzel, knotige an der Erde liegende Stengel, bei jedem Knoten kleine Blätterchen, u weisse oder leibfarbene Blüten, die den ganzen Sommer durch blühen, und endlich einen braunen Samen bringen. Das Kraut hat keinen Geruch, aber einen gelinderben und zusammenziehenden Geschmack. Es wird, seiner trocknenden, kühlenden und styptischen Kräfte wegen, innerlich und äusserlich in der Medizin gebraucht.

Wegwart, s. Cichorien.

Weid, Weidasche, s. Waid, Waidasche.

Weide, (Salix), fr. le saule, ein bekannter Baum, der unter den unfruchtbaren für einen der nutzbarsten zu halten ist, und bei der Landwirthschaft gute Dienste leistet. Er wächst gar gern an niedrigen und feuchten Orten, z. E. auf Wiesen, um Bächen und Gräben. Es gibt davon verschiedene Arten, z. B. Lorbeerweiden, Bruch-Weiden, Bindweiden, Busch- oder Saalweiden, Glasweiden, Rosenweiden, Pappelweiden, Rhein- Haar- Krebs- Bach- Sand- Fischer- und Goldweiden. Das Weidenholz ist in der Oekonomie von vielfachem Nutzen. Es wird nicht allein zur Feuerung, sondern auch zu Zäunen, Pfählen u. drgl., von Böttchern zu Reifen und Bändern, von Korbmachern zu allerlei geflochtenen Arbeiten u. s. w., angewandt. Die Kohlen von diesem Holze dienen zu Schiespulver.

Von der Lorbeerweide, (Salix pentandra L.), und der Bruchweide, (Salix fragilis L.), wird die Rinde und das junge Laub in der Medizin mit Nutzen gebraucht. Von der ersten Gattung wird auch hie und da die Baumwolle, welche der Baum sammt den Samenzapfen im Spätherbste abwirft, gesammelt. Sein schönes glänzendes Ansehen, das wohlriechende, erquickende Laub, welches sich in verschiedenem Grunde bald den Kirsch- bald den Pfirschen- oder Mandelbäumen vergleicht, unterscheidet ihn von allen übrigen seines Geschlechts. Die Rinde der ganz jungen saftreichen Zweige, welche im April, Mai und Junius von dem Frühlings- und Sommertriebe der Zweige junger Bäume und Sträucher, sowie auch der Wurzelsprossen vom vorigen Jahre, sammt dem Baste abgezogen, und vorsichtig und gelinde im Luftzuge getrocknet wird, auch nicht über etliche Jahre aufbewahrt werden soll, fällt bei ihrer glänzenden Grüne bis ins Gelbliche, Gelbröthliche, und zuweilen nach dem Trocknen ins Braune. Rinden von ältern Zweigen, welche ins Aschgraue fallen, und einzelne zerstreute, glänzende Punkte haben, werden zur Arznei, wegen ihrer verschiedenen

Grundmischung, nicht gesammelt. Die feine dünne Rinde wird gleich frisch in zöllige und halbzöllige Stückchen zerschnitten, die beim Trocknen in Röhrchen zusammen laufen.

Auch die Rinde von der weissen Weide, (Salix alba), wird bei Wechselfiebern in der Medizin gebraucht.

Weiderich, brauner Weiderich, Aehrenweiderich, (Lysimachia, Lythrum Salicaria L.), fr. la salicaire, ist eins der gemeinsten, auch dauerhaftesten Landgewächse auf feuchten Wiesen, in Brüchen, um den Teichen und Sümpfen, welches mit seinen Wurzeln sehr starke Stöcke macht, 2 bis 3 Fuß hohe Stengel, und lange blaurothe und dichte Blumenspitzen treibt, wodurch es schon aus der Ferne unterschieden werden kann. Das Kraut, die trockene Wurzel und die Blume werden in der Medizin, äusserlich gegen Entzündungen, bei Schwäche des Gesichts, zum Blutstillen, bei ruhrartigen Flüssen u. drgl., gebraucht. Das Kraut allein kann von den Lohgerbern zum Gahrmachen der Häute gebraucht werden.

Weihrauch, (Thus, Incensum, Olibanum), franz. l'encens, eine Art Baumharz von sehr gutem Geruch, das bleichgelb von Farbe, dabei hart und durchsichtig ist, theils aus kleinen Körnern, theils aus ungleichen Tropfen und Klumpen besteht, und einen bittern und harzigten Geschmack gibt. Es wird aus Ostindien und der Levante zum Handel gebracht. Der Baum ist von einer Art Ceder. Das levantische kommt aus Arabien, vornemlich aus den Gegenden um Dafar, Merbat, Hasek und Schähr. Das erstere ist das beste unter den arabischen Sorten, das letztere das geringste; überhaupt aber ist das ostindische reiner und feiner, daher auch theurer.

Man unterscheidet die Waare in Weihrauch in ganzen Tropfen, in halben Tropfen, in Bruch, in Sorten, und in Staubsorte, welche die schlechteste ist. Sie wird von Venedig, Marseille, London, Livorno verschrieben, und kommt in Staffe von 800 bis 1200 Pfund zum Handel. Man gibt auf den Ballen zu Livorno 8 Procent Tara, 1/2 Procent Sopratara, und eben so viel Ausschlag, ausserdem aber noch 2 Procent Sconto. Der Artikel wird zum Räuchern, und zu allerlei Zusammensetzungen in den Apotheken gebraucht.

Wein, (Vinum), fr. le vin, bekanntlich der Saft, welcher aus den Trauben der Weinstöcke, oder den abgelesenen Beeren ausgedrückt worden ist, und den man hernach gehörig, entweder unter sich oder über sich, hat arbeiten lassen, bis er alle Hefen ausgestoßen hat, und hell, klar und trinkbar geworden ist. Der unvergohrne Wein heißt Most; der Wein, der noch neu ist, und sich nicht ausgelegen hat, grüner Wein; wenn er aber sich gehörig abgelegen hat, und alt geworden ist, Firnewein. Lauer ist der durch Aufguß auf die Weinbeerhülsen oder Trestern zubereitete dünne Trank, der ebenfalls in Fässern gefüllt, und wenn er abgegohren hat, verschenkt wird.

Verhaltene, gefangene, stumme oder Mostweine, (vina muta, suffocata), sind solche, von deren Most man die Gährung abgehalten oder unterdrückt hat, daher sie süß bleiben, schwerlich klar werden, oder sich doch, nachdem sie klar geworden sind, bald wieder trüben, wenn sie an die Luft kommen, weil sich dann die unterdrückte Gährung wieder einstellt. Sie sind übrigens unschädlich. Etwas Aehnliches ist der Vin en rage, der zu Bourdeaux gemacht wird.

Man unterscheidet die Weingewächse in gar vielerlei Arten, von welchen eine diese, und andere wieder jene Eigenschaften besitzen. Ihr Unterschied aber rührt von der Verschiedenheit des Geleges und der Trauben, von der Farbe der Beeren, von dem Geruch und Geschmack des Rebensaftes, von der Zubereitung und Behandlung des Weins, vom Alter der Stöcke, von der Beschaffenheit des Bodens u. s. w., her.

Dicke Weine sind diejenigen, welche nur wenig Phlegma, aber desto mehr Weingeist, erdige und salzige Theile bei sich führen. Feine Weine haben viel Phlegma, wenig Schwefel, etwas von flüchtigen Theilen, und eine gewisse liebliche Schärfe.

Was die Farbe betrifft, so ist der Wein entweder weiß oder roth. Unter

der ersten Art begreift man die weißen, schielen, hellgelben, grauen, goldgelben u. s. w.: unter der andern die gedeckten oder dunkelrothen, schwarzen, den Oeil de perdrix, den Bleichert ꝛc.

Von Geschmack sind einige süß und lieblich, andere säuerlich, strenge, herbe, unschmackhaft u. s. w. Strenge und herbschmeckende Weine finden wenig Liebhaber, und sind auch kein gesundes Getränk. Die vom Mittelgeschmack zwischen süß und herbe, hält man für die vorzüglichsten.

In Ansehung der Firne oder des Geruchs hält man die für die besten, welche einen angenehmen, den Erdbeeren gleichenden Geruch haben. Hingegen alle solche, die einen erdigen, modrigen, dumpfigen oder andern widrigen und unangenehmen Duft geben, sind zu verwerfen.

Was das Alter der Weine betrifft, so sind sie entweder alt und abgelegen, oder neu und jung, oder auch vom Mittelalter. Indessen rechnet man dies Alter nicht bei allen Weinen auf denselben Fuß. In Frankreichs inländischem Handel hält man den Wein für neu, der nur erst einige Monate alt ist und nennt denjenigen alt, der sich über ein Jahr abgelegen hat. Mittelalte Sorten sind die, welche über 3 Monate im Fasse liegen, das heißt, die ein Viertel- ein halbes Jahr bis beinahe ein volles Jahr alt sind. Weine, die schon über 3 bis 4 Monate gelegen haben, heißen in Frankreich Vins de l'année; diese dienen dem Mittelmanne zum Trank; sind aber nicht für die, welches etwas Besseres bezahlen können. Mittelalte Sorten Franzweine, nämlich solche, die schon über 4 Monate liegen, sind von rechter Reife, folglich gut und gesund. Alle Franzweine, die schon im zweiten Jahre sind, fangen an, aus der Art zu schlagen, und verlieren von ihrer Güte und Vollkommenheit, je älter sie werden. Doch muß man von dieser Regel gewisse Sorten Franzweine ausnehmen, z. E. unterschiedliche Sorten Bourdeaurer Weine, Orleanois-, Bourgogne- und Roussillonweine.

Zu Bourdeaux pflegt man das Alter der Weine durch Feuilles zu bestimmen. Man nennt nämlich Wein von 2, 4, 5, 6 und mehr Feuilles oder Blättern, einen Wein von eben so viel Jahren, indem man jedes Mal, da, wo der Weinstock, seit der Verfertigung des Weins neue Blätter ausgetrieben hat, für ein Jahr rechnet, obgleich im Grunde (wenigstens keiner von den dasigen Weinen) unter 18 Monaten gut wird. Diese Zeit gehört immer dazu, ehe gewisse Crudität sich absondern.

Bei den deutschen Weinen findet diese Ausnahme von der Regel ebenfalls statt; diese werden besser, gesünder und vollkommner, je länger sie liegen.

Die Länder, welche unter einer gewissen Breite liegen, vornehmlich zwischen dem 40sten und 50sten Grade, als Ungarn, Siebenbürgen, Oesterreich, ein ziemlicher Theil von Deutschland, ferner Frankreich, Spanien, Portugal, Italien und der größte Theil Griechenlands zeugen in unserm Welttheil die besten Weine, weil da die Sonne die zum Auskochen des Rebensaftes erforderliche Kraft äussert. Die Erfahrung zeigt, daß die Weine, welche auf Bergen u. Anhöhen an den Ufern der Flüsse wachsen, unter ihres gleichen hervorstechen; denn die Güte des Rebensaftes hängt nicht allein von dem Einfluße der Sonnenwärme, sondern auch von der Beschaffenheit der Nahrung ab, die der Erdboden den Stöcken gibt. Da nun die Berge und Hügel mehr dem Thau ausgesetzt sind, als die Ebenen und Thäler, auch jener häufiger an den Strömen, Seen und Flüssen, als irgend sonst wo zu fallen pflegt, und außerdem diese Feuchtigkeit, subtileres Wasser, und mehr ätherische Grundtheile in sich faßt, so läßt sich leicht abnehmen, daß eine solche Lage den Weinstöcken vorzüglich vortheilhaft sey.

Auch die Natur des Grundes und Bodens trägt zur Güte des Weins mehr oder weniger bei. Man beobachtet z. E., daß die besten Sorten gar selten in fettem, thonartigem, oder schwarzem Boden gezeugt werden, sondern in solchem, der mit Sand, Gruß, Steinen oder Kieseln und Kreide häufig vermischt ist. Der kreidenhaltige Boden, ob er gleich dem Anschein nach unfruchtbar ist, hält doch lange die Sonnenwärme in sich,

und wärmt die Wurzeln der Stöcke, wodurch sich dann die Nahrungssäfte durch alle Theile des Gewächses gut verbreiten können. Hierzu rechnet man auch noch, daß das Wasser, welches in solchem Boden fließt, sich sehr verdünnt u. abklärt, so daß der Nahrungssaft der Pflanzen nur lauter und rein zugebracht wird.

Man unterscheidet und benennt auch die Weine nach den Ländern, Provinzen, Städten, Distrikten und Weingebirgen, wo sie gebaut werden, und theilt z. E. diejenigen, welche die europäischen Länder zeugen, in ungarische, siebenbürger, wallachische, deutsche, französische, portugiesische, italienische, schweizerische u. s. w., ein. Alle diese werden wieder in viele andere Sorten, die von den Bezirken und Weingegenden ihren Namen haben, nach den Jahrgängen ꝛc., eingetheilt. Wir wollen sie hier nach einander anführen; bei denjenigen aber nur kurz seyn, die in eigenen Artikeln bereits abgehandelt worden sind.

Die Ungarischen Weine verdienen, ihrer Güte wegen, unter den europäischen Weinen die erste Stelle. Diese Weine sind mannigfacher Art; es gibt dunkelrothe, bleichrothe, goldgelbe, bleichgelbe, wasserklare, grünliche u. s. w.; von Geschmack süße, bitterliche, säuerliche nach Art des Rheinweins; andere, die das Eigenthümliche des Pontaks an sich haben, wie z. E. der Ofener; noch andere, die den französischen Côte-rotie und Burgunder gleichen, als der Erlauer und mehrere dieser Art, z. E. der von Neustadt an der Wag, von Wilau im Baranyer Komitate, von Serar im Graner Komitate ꝛc. Manche kommen den Rheinweinen sehr nahe, z. E. der von Kost ohnweit Watzen, u. der Grosswardeiner aus dem Bihrer Komitate. Wenn der letztere 8 bis 10 Jahre gelegen hat, so läßt er sich für einen Nierensteiner verkaufen. Noch andere haben große Aehnlichkeit mit dem Champagner, z. E. der von Schirak im Trentschiner Komitate. Hie und da fallen Weine, die einen ihnen eigenthümlichen Geruch, Geschmack, oder andere Qualität haben, durch welche sie sich auszeichnen. Z. E. der Szabadhegyer, ein vortrefflicher weisser Wein, hat einen sehr angenehmen aromatischen Geschmack, wenn er alt ist; der Ausbruch zu Kövagdörsch in Vhylephegye hat einen herrlichen Geruch ꝛc. Viele unter den ungarischen Weinen haben medizinische Kräfte, und sind daher auch Kranken zu empfehlen. Dergleichen sind die Diuretischen Weine von Pukanz oder Baka-Banya, der von Hezze, bei Gönz, der Schomlyauer, der von Weinern und Ober-Nußdorf im Presburger Komitate; der Erlauer rothe Wein, wird als anhaltend und stärkend bei Ruhrzufällen gebraucht.

Aber nicht alle ungarische Weine lassen sich gleich gut verfahren. Manche, z. E. der Schimegher, halten sich nicht lange. Viele müssen sich erst einige Jahre abliegen, ehe sie sich vollkommen klären und trinkbar sind. Andere erreichen den gehörigen Grad ihrer Vollkommenheit nicht vor dem vierten, fünften und zehnten Jahre.

Unter denjenigen Sorten, welche sich am längsten halten, und am besten verfahren lassen, sind der Tokayer, der Ausbruch von St. Georgen, Badatschen, Schikloch u. s. w., die weissen Weine von Neßmil, Szabadhegy, Eisenburg, Rust Schag, Szanto, Etsch, Totschay, die rothen von Ofen, Schiklosch, Harschany, Gyuit, Fünfkirchen, Serard, Hidegut, Erlau, Mengasch ꝛc.

Der von Pösing und Oedenburg wird stark nach Schlesien, der Erlauer und Ofener nach Oesterreich, der Rechnitzer, Ratschdorfer, Schomlyauer, Tokayer, Neßmilner, u. aus verschiedenen Weingegenden des Raaber, Oedenburger und Eisenburger Komitats, nach Polen ꝛc., ausgeführt; s. auch Ungarische Weine.

Die Siebenbürger Weine kommen den ungarischen Mittelsorten vollkommen gleich. Es gibt auch rothe und weisse.

Unter denen, welche die Moldau und Wallachey liefert, sind sehr edle und schmackhafte Sorten, die in den angrenzenden Ländern Vertrieb finden. Die erstern sind in ihrem Artikel beschrieben. Die Wallachey zeugt in guten Jahren mehrere Millionen Eymer Wein, den Eymer zu 10 türkischen Oken schwer. Die Landweine in diesem Lande sind

gemeiniglich sehr gut, auch bald trinkbar, aber sie halten sich nicht lange; hingegen die Bergweine lassen sich viele Jahre lang aufbewahren. Weil man hier in der Wallachey selbst sich nicht auf die Kellerwirthschaft versteht, und keine gute Lagerkeller vorhanden sind, so findet man über der Grenze, besonders in Siebenbürgen zu Kronstadt, bessere wallachische Weine, als in der Wallachey selbst. Es werden davon viele hundertausend Eymer, besonders nach Polen, Rußland und in die österreichischen Staaten, ausgeführt.

Steyermark, besonders der südliche Theil, hat starken Weinbau. Die steyerschen Weine sind in ihrem Artikel beschrieben.

Die Grafschaften Görz und Gradiska liefern den Refosco, Piccolit, Rebulla und Zibidin, gute Sorten rother und weisser Weine, die größtentheils nach Krain und Kärnthen ausgeführt werden. Man gebraucht sie, um damit den Wein in Unterkärnthen, welcher von Natur säuerlich schmeckt, zu mildern und trinkbar zu machen. Die beste Sorte der Krainerschen wächst noch um Wippach und in der Gegend.

Croatien und das Oesterreichische Dalmatien zeugen insonderheit gute rothe Weine. Die besten gewinnt man um Moslowina und Fiuma.

Oesterreich, besonders Niederösterreich, zeugt Weine in ausserordentlicher Menge; darunter sind manche, die den guten ausländischen an die Seite gesetzt werden können. Es wird jedoch hiermit kein gar wichtiger Handel nach der Fremde getrieben.

Tirol hat in seinen bergigten Gegenden guten und reichlichen Weinwachs. Die besten fallen an den Ufern des Etschflusses, wovon sie auch den Namen Etschweine führen. Es gibt rothe und weisse Sorten, aber man zieht diese jenen vor. Die rothen sind sehr gedeckt, haben einen lieblichen Geschmack, kühlen den Gaumen, und haben dabei einen ihnen eigenthümlichen Wachsgeschmack. So lange sie noch jung sind, führen sie gemeiniglich etwas Bodensatz bei sich; dieser hängt ihnen auch an, wenn sie schon auf Bouteillen gezogen worden sind. Die Tiroler Weine halten sich aber nicht leicht über einige Jahre; und während dieser Zeit müssen sie gut gewartet werden, wenn sie nicht verderben sollen. Ueberhaupt muß man sich in Acht nehmen, daß sie nicht in großen Fässern angestochen werden, denn in solchem Falle werden sie leicht schaal und verriechen.

Der Traminer oder Marzimin wird für den vorzüglichsten gehalten. Es ist ein lieblicher Wein von rother Farbe.

Der Brixener ist noch stärker, und kann gewässert werden. Auch um Botzen und Trient fallen gute und schmackhafte Weine. Die weissen, welche gegen Grätz und Görz zu wachsen, sind sehr substanziös. Die berühmtesten unter den Tiroler Weinen sind auch der Leitacher, Altpfeiffer, Kichelberger, Zscheigner, Coccia d'oro.

Die Ausländer beziehen diese Weine entweder aus dem Lande selbst von Innsbruck, Brixen, Botzen und Trient, oder von Augsburg und Salzburg. Man verschickt sie in Gebinden, die 2 Ohm oder 4 Eymer und darüber halten. Der Eymer zu Innsbruck hält 40 Maas zu 4 Seideln, und ist dem österreichischen gleich; so auch der Botzener Yhr oder Uer.

Mähren baut weisse und rothe Weine, die auswärts Vertrieb finden. Man hatte ehedem den dasigen Wein in Verdacht, daß er ungesund sey; allein dieß fällt jetzt weg, seitdem die Landesart durch besseres Gelege und zugleich durch zweckmäßigere Behandlung gar sehr verbessert worden ist. Kurz, ein großer Theil der mährischen Weine kann dem Oesterreicher an die Seite gesetzt werden, und manche übertreffen ihn noch. Die Gegenden, welche sich durch ihren Weinbau auszeichnen, sind der östliche Theil des Znaymer Kreises, wo viele Weinberge sich befinden, die Herrschaft Nikkelsburg, in welcher der Poppitzer, Pausramer und rothe Polauer vorzüglich berühmt sind. Der letztere gibt dem mittlern Burgunder nicht viel nach; ferner die Herrschaft Stanitz, Dannowitz in der Herrschaft Dürnholz, Groß-Blatnitz, Bisenz, Damanin, Poleschowitz, Kohatetz und einige andere. Den von Domanin hält man für einen der

besten im ganzen Lande. Ferner haben guten Weinwachs die Herrschaft Wellherad, der Marktflecken Archlebau in der Herrschaft Stanitz, die Stadt Auspitz, und das Städtchen Eybenschütz. In Mähren ist überall das österreichische Maas eingeführt.

Böhmen hat seinen stärksten Weinbau an den Bergen und auf den Anhöhen um den Ufern der Muldau u. Elbe, nämlich im Prager, Satzer, Leutmeritzer, Bunzlauer, Bechiner, Chaurzimer, Berauer, Königgrätzer und einigen andern Kreisen. Man hält sonst die dasigen Weine für nicht gar gesund, sie finden aber doch ihre Abnehmer; es hängt auch sehr viel von der Geschicklichkeit der Weinbauer, und von der mehr oder minder fleißigen und zweckmäßigen Zubereitung des Weines ab, ob dieser Tadel gegründet oder ungegründet seyn soll. Ueberhaupt hält man auch den Wein aus einer Gegend in Böhmen für besser oder schlechter, als den aus einer andern; es kommt folglich hier darauf an, daß man gehörig zu wählen wisse.

Für die besten unter den böhmischen Weinen hält man den rothen Melnicker, besonders den, der schon einige Jahre alt ist, den Aussiger, und verschiedene weisse auch rothe Sorten Weine, die theils um Prag, theils im Leutmeritzer und Bunzlauer Kreise gezeugt werden.

Man zieht die dasigen Weine von Prag, Aussig, Saaz, Melnick und Leutmeritz. Seit 1765 ist auch da durchgängig das österreichische Maas eingeführt worden.

Die schweizer Weine sind ausführlich in ihrem Artikel beschrieben, daher wir uns blos darauf beziehen dürfen. Ein gleiches ist der Fall mit den obersächsischen, die unter dem Artikel Sächsische Weine, näher angezeigt sind.

Unter Deutschlands edlen Weinen verdienen bemerkt zu werden: der Rhein-, Neckar-, Mosler- und Frankenwein. Die Rheinweine sind kräftig, schmackhaft und gesund, weil sie dünner und leichter Art, dabei nicht so süß und feurig, als die spanischen, portugisischen und italienischen Weine sind. Selbst vorsichtige Aerzte erlauben den Genuß dieser Weine ihren Patienten, oder verordnen sie in mancherlei Krankheiten. Indessen ist doch ein junger Rheinwein der Gesundheit lange nicht so zuträglich, als ein älterer von einem guten Jahrgange, und hat auch keinen so guten Geschmack. Je älter der Rheinwein wird, desto mehr Firne bekommt er. Der Rheingau wird für das eigentliche Vaterland der Rheinweine gehalten. Der Rheingauer wächst zwischen Maynz und Bacharach. Obgleich aber die Stadt Hochheim mit ihren Weinhügeln nicht im Rheingau liegt, so werden doch die Hochheimer Weine, wegen ihrer Vortrefflichkeit und Verwandtschaft mit den Gewächsen des Rheingaus, zu den Rheinweinen, und zwar zu den allerbesten Arten derselben gerechnet. Von allen andern Weinbergen um Hochheim unterscheidet sich der, welcher ehemals zur Domdechanei in Maynz gehörte, und die sogenannte Hochheimer Blume liefert. Das Stückfaß von diesem wird nicht selten für 1000 fl. verkauft. Von gleichem Range sind die Weine, welche bei Rüdesheim und am Johannisberge wachsen. Der Bacharacher hat von seinem vorigen Rufe verloren. Der heutige hat einen süßlichen Geschmack. Bleichert, nennt man einen schönen hellrothen Rheinwein, der theils um Argenfels im Trierschen, theils auch im köllnischen Oberstift und anderwärts gewonnen wird. Lorchwein, ist eine gute rothe Sorte aus dem Maynzischen. Nierensteiner ist ein vortrefflicher weisser Rheinwein, der zwar ausser dem Rheingau wächst, aber doch den besten Sorten aus dieser Gegend nichts nachgibt.

Als vorzüglich gute Jahrgänge bei den Rheinweinen sind bekannt die von 1748, 1760, 1762, 1766, 1775, 1779, 1780, 1781, insonderheit von 1783 und 1811.

Der Rheingau, d. h. die Gegend zwischen Maynz und Bacharach, wird, in Rücksicht auf den Weinbau, in das obere und untere Land unterschieden. Unter jenem begreift man die Dörfer und Oerter, welche nahe an den Bergen liegen; unter diesem aber diejenigen, welche dicht an den Ufern des Rheins sich befinden. In sehr warmen Jahren gerathen

die Weine im Oberlande besser, als die im Unterlande; hingegen in kältern Jahren zieht man diejenigen vor, welche die Ufer am Rheine liefern. Die übrigen Weine werden theils am rechten, theils am linken Ufer gewonnen, wenn man von Maynz ausgehen will. Die besten Weine am linken Ufer sind die von Laubenheim, Bodenheim, Bischheim, Nierstein, Dienheim, Harschheim und einigen andern Orten. Die auf der rechten Seite, welche am meisten geschätzt werden, sind die von Hochheim und die von den besten Weinbergen um Wickert und Kostheim.

Die vorzüglichsten Gattungen unter den Weinen im Rheingau sind der Aßmannshäuser, Rüdesheimer, Hauptberger, Rodtländer und Hinterhäuser, oder sogenannte Gebirgsweine; hiernächst die von Geisenheim, Rothenberg und Kapellgarten; die dritte Klasse begreift die von Johannisberg und Fuldisch-Schloßberg; die vierte den Hartenheimer u. Markebrunner; die fünfte die, welche bei dem Kloster Eberach wachsen, sowie auch die von Steinberg. In die sechste stellt man die von Kitterich und Grafenberg; endlich in die siebente und letzte, den Kauenthaler und Hauptberger.

Die Weinberge, welche kalten und steinigten Boden haben, geben starke und dicke Sorten, die sich am längsten halten; hingegen diejenigen, wo warmer und kiesigter oder brandiger Boden ist, liefern hitzige und geistreiche Weine. Ueberhaupt werden diejenigen für die gesündesten gehalten, welche auf der Mitte der Hügel wachsen; diese sind auch früher genießbar. Die alten Gebinde, in welchen guter Wein gelagert hat, und in denen noch viel Weinstein befindlich ist, sind zum Einfüllen die vorzüglichsten. Der in neue Gebinde gefüllte Wein nimmt zwar einen feinern Geschmack an, wird aber minder stark und feurig; denn das neue Holz zieht viel von seinem schwefeligten Salze in sich, und von den öligten Theilen, zur Zeit der Gährung; dieß ist deswegen nicht der Fall bei alten Gebinden, weil die Weinsteinkruste jenes Anziehen verhindert. In kleinen Gebinden wird der Wein zärter von Geschmack, süßer, lieblicher; man kann ihn auch eher trinken; doch pflegt er überhaupt in den großen sich besser abzuliegen, wird darin stärker, und zehrt ungleich weniger, als in den kleinen.

Was die Kennzeichen eines guten und gesunden Rheinweins betrifft, so muß er erstlich einen angenehmen, nicht herben Geschmack haben; er muß klar seyn; muß, wenn er eingeschenkt wird, ein sanftes Gezisch hören lassen, und endlich mitten im Glase einen leichten Schaum setzen, der sich in kleinen Kügelchen bald wieder verliert. Wenn hingegen der Schaum langsam aufsteigt, so ist es kein gutes Zeichen, sondern der Wein ist gemischt oder geschmiert.

Der neue Rheingauer Wein ist etwas herbe und unangenehm; allein wenn er sich einige Jahre abgelegen hat, so hat er einen feinen und überaus guten Geschmack, so daß er mit den allerbesten unter den Rheinweinen gleichen Rang halten kann.

Die vorzüglichsten und ausgesuchtesten von diesen gelagerten Weinen gehen nach England und Norden; die geringern werden im Lande und in der Nachbarschaft verbraucht.

Johannisberg oder Bischofsberg, eine Probstei, ehemals dem Hochstift Fulda gehörig, ist die Niederlage der besten Rheingauer Sorten. Ein großes rheinisches Stückfaß muß achthalb Ohm, jede zu 7436 franz. Kubikzoll halten.

Die oberrheinischen Weine werden gar oft solchen Abnehmern, die keine gründliche Kenner sind, für Rheingauer zugeschickt.

Die Stadt Maynz ist nebst den Oertern im Rheingau, sowie Höchst, Hochheim, Kölln am Rhein und Frankfurt, der eigentliche Stapelort für diese Weine, und zugleich der Platz, wo Käufer und Besteller am wenigsten eine Verfälschung der Weine zu befürchten haben. Indessen sind auch zu Dordrecht und Amsterdam starke Niederlagen von Rheinweinen, wo die Käufer zuweilen mit eben dem Vortheil, als in den Rheingegenden, sich versorgen können.

Zu Maynz hält eine Ohm lautern oder von den Hefen abgezogenen Weins

20 Viertel, und an räumlichem Inhalte 7520 französische Kubikzoll. Es vergleichen sich 100 Maynzer Maas mit 162 1/16 Berliner Quart, und der Eymer mit 67 1/7 Leipziger Kannen.

Die Ohm zu Frankfurt am Mayn enthält 7436 franz. Kubikzoll, folglich vergleichen sich 100 Frankfurter Maas mit 160 1/2 Berliner Quart.

Zu Kölln am Rhein hat die Ohm 26 Viertel, das Viertel 4 Maas. Das Köllnische Maas soll 75 1/2 franz. Kubikzoll halten, so daß 100 Köllnische Maas mit 130 1/16 Berliner Quart übereinkommen.

Die Neckarweine führen ihren Namen vom Neckarfluß, der im Fürstenbergischen entspringt, hernach das Gebiet der Stadt Rothweil, die Grafschaft Hohenberg, das Königreich Würtemberg, und das zur Unterpfalz gehörige Creichgau durchströmt, und endlich bei Mannheim in den Rhein fällt. In allen den genannten Landschaften wird Neckarwein gewonnen. Auch derjenige, welcher am Kocher im Würtembergischen gezeugt wird, gehört mit unter die Neckarweine. Es sind überhaupt gesunde, leichte und wohlschmeckende Weine, von weisser auch rother Farbe, die den guten ausländischen Sorten nichts nachgeben, und solche nicht selten wohl noch übertreffen. Diejenigen, welche um Besigheim, Laufen, Heilbronn u.s.w., wachsen, haben einen ganz eigenen ins süßliche fallenden Geschmack, gehen nicht ins Blut, sollen aber auch nicht diuretisch seyn. Der Besigheimer hat mehr Feuer, und eine röthliche Farbe. Zu Stetten im Remsthale wird ein herrlicher weisser Wein gezeugt, der unter dem Namen Brodwasser bekannt ist. Sulzburg im Baaden-Durlachischen liefert sehr guten Bleichert und Eyburg, Mundelsheim, sowie auch Weinsberg im Würtembergischen sehr schönen weissen Wein. Der rothe Neckarwein ist lieblich von Geschmack, und zugleich magenstärkend. Er geht stark nach der Schweiz, nach Strasburg, Paris, Holland u.s.w. Die Bourdeaurer Weine kommen diesem deutschen Weine, in Ansehung der Lieblichkeit, klaren Farbe, und magenstärkenden Eigenschaft, bei weitem nicht bei.

Die Herrschaft Badenweiler liefert den berühmten Marggräfler, der den Neckarsorten im Würtembergischen noch vorzuziehen ist. Er ist lieblich von Geschmack, hat viel Feuer, gar keine Säure, und wird mit Recht für einen gesunden Trank gehalten. Man verkauft ihn auswärts für Burgunder.

Die Marggraft Hochberg liefert schöne weisse auch rothe Neckarsorten, sowie auch die Oerter Landel, Köndringen, der Kaiserstuhl, besonders Jrringen, Bickensohl, Königschafhausen und so weiter.

Von den in der Unterpfalz wachsenden Neckarweinen sind diejenigen, welche um Heidelberg fallen, die besten. Zu Urweiler in der Pfalz und in mehreren dasigen Gegenden wird guter weisser Wein gebaut, den man für Rheingauer zum Handel schickt.

Die Oerter, welche den stärksten Verkehr in Neckarweinen treiben, sind die Stadt Augsburg, Weissenburg am Nordgau, 7 Meilen von Nürnberg, wo die Weinhändler im Kocherthale ihre Niederlagen von Neckarweinen halten; Canstadt am Neckar im Würtembergerlande, wo ein starker Weinhandel getrieben, und die Waare auf dem Neckar verfahren wird; Heidelberg, von wo die Weine mit wenigen Kosten bis nach Frankfurt fortgeschafft werden können; endlich Ulm, das die Weine auf der Donau versenden kann.

Vom Getränkmaas zu Heidelberg hält das Fuder 10 Ohm, 120 Viertel; das Viertel 4 Maas. Dies letztere soll 116 französische Kubikzoll enthalten, so daß 100 solcher Maas gerade 200 Berliner Quart rendiren.

Die Moseler sind weisse und rothe Weine von lieblichem Geschmack. Die weissen vorzüglich, wenn sie ihre gehörige Reife haben, sind angenehm von Geschmack. Unter den verschiedenen Jahrgängen hält man den 1746er und 1748er für die besten, für die Gesundheit aber die am zuträglichsten, die erst ein Jahr alt sind, weil sie alsdann weder austrocknen noch hitzen, auch ohne Wasser getrunken werden können. Bei

ältern ist das der Fall nicht. Man zieht die Moslerweine von Trier, Kölln und Koblenz.

Franken liefert vortreffliche Sorten Weine in großer Menge, die mit den auserlesensten Gewächsen anderer Länder um den Rang streiten können. Ein großer Theil der Frankenweine wird sogar unter dem Namen der Rheinweine abgesetzt.

Die besten und vorzüglichsten Frankenweine wachsen in den Weinbergen, womit die Stadt Würzburg umgeben ist. Der vornehmste und edelste unter allen Frankenweinen ist der Leistenwein, welcher, wenn er ein gewisses Alter hat, durch seinen angenehmen Duft oder die Firne, seinen Wohlgeschmack und seine Heilbarkeit, alle deutsche Weine übertrifft, und vielleicht keinem der ausländischen Weine, die noch so sehr gerühmt werden, im geringsten etwas nachgibt. Sein Werth ist so anerkannt, daß er zuweilen theurer bezahlt wird, als der älteste und edelste Rheinwein. Noch feuriger als der Leistenwein ist der Steinwein von gleichem Alter; aber er hat weder den aromatischen Geruch, noch auch den lieblichen Geschmack, der jenem eigen ist, sondern fällt vielmehr heiß und branntweinartig auf die Zunge. Ein Theil der Weinberge am Stein gehört dem Spital in Würzburg, ein anderer aber Privatleuten. Das Spital verkauft alten Steinwein unter dem Namen des heiligen Geistweins in versiegelten Flaschen von besonderer Form und in der Größe einer Burgunder Pinte, das Stück für einen Thaler. Der Wein von der sogenannten Harfe wird auch mit dem Namen des heiligen Geistweins belegt. Dieser Wein, insonderheit von den Jahren 1748 und 1775, kömmt an milder wohlthätiger Wärme und Lieblichkeit dem vorhergehenden und jedem andern unter den edelsten Weinen gleich, und wird vom Leistenwein nur durch die Firne, den stärkenden Duft, und einen gewissen aromatischen Geschmack, übertroffen.

Zu den vorzüglichsten der dasigen Gewächse rechnet man auch den Schalksberger Wein; der sogenannte Calmuswein ist ohne künstliche Zusammensetzung oder weit hergesuchte Bereitung ganz süß, und kommt in der Art vielen der feinen ungarischen Weine gleich, daher er auch nicht selten unter fremdem Namen zu Markte geschickt wird. Dieser süße Wein wächst auf einem Felsen, Trieffenstein am Mayn, nach Aschaffenburg hin.

Strohweine werden in Franken, am Rhein und im Elsaß gemacht. Man trocknet die Trauben auf Strohmatten den Winter über und keltert sie erst im Frühjahr. Jene sind nun zwar gewürzhafter und vielleicht auch feuriger, als diese, aber nicht so angenehm von Geschmack.

Viele Frankenweine werden in diejenigen Gegenden von Franken, die gar keinen, oder doch nicht hinlänglichen Weinbau haben, z. E. nach Nürnberg, in das Anspachische und Bayreutische, am meisten aber in das Fuldaische, Hessische, und nach Sachsen und Thüringen ausgeführt. Die Weinhändler in Frankfurt und am Rheine verkaufen einen großen Theil der Frankenweine entweder geradezu unter dem Namen der Rheinweine, oder brauchen sie auch dazu, den jungen und herben Rheinweinen ihre unangenehme Säure zu benehmen, und diese damit zu verschneiden.

Der Werthheimer, insonderheit der jenseits des Mayns wachsende Haslocher, ist derjenige, der dem Rheinweine am nächsten kommt, und in Absicht auf die Gesundheit den Würzburger weit übertrifft. Der Distelhäuser, welcher an der Tauber wächst, ist wenig geistreich, allein die Weinschmierer und Fuhrleute verschneiden ihn mit Brantwein, und führen ihn so in Menge aus.

Der Klingenberger wird um der Stadt dieses Namens zwischen Schweinfurt und Kitzingen am Mayn gebaut, und findet seiner Güte wegen starken Vertrieb. Im Bambergischen sind der Altenburger, Beringsfelder und Zeiler im besten Rufe.

Die besten Jahrgänge des Frankengewächses sind die von 1700, 1704, 1706, 1708, 1712, 1718, 1719, 1724, 1726, 1727, 1728, 1731, 1738, 1746, 1748,

1750, 1757, 1761, 1762, 1775, 1779, 1781, 1783 und 1811 gewesen.

Würzburg ist der Plas, woher die Kaufleute und Weinhändler sich am sichersten und vortheilhaftesten mit allen Arten der Frankenweine versorgen können. In Franken hat das Weinmaas folgende Eintheilung: Ein Fuder hat 6 Ohm, die Ohm 2 Eymer, der Eymer 50 fränkische Maas, deren jedes an räumlichen Inhalt 53 Pariser Kubikzoll faßt. Der fränkische Eymer trifft überein mit 47 9/28 Leipziger Kannen. Die Gebinde müssen mit gerichtlichem Brande oder Anschnitt versehen seyn, wenn man ihrem Inhalte trauen soll.

Unter den auswärtigen Ländern ist Frankreich unstreitig dasjenige, welches sich des größten Weinsegens zu erfreuen hat. In fast jeder Provinz dieses Staats wird Weinbau getrieben. Diejenigen, welche den ansehnlichsten Handel mit diesem Produkte treiben, und auch den Ausländer interressiren, sind Champagne, Bourgogne, Gascogne, Guyenne, Languedok, Provence, Roussillon, Anjou, Orleannois, Aunis, Saintonge, und die Insel Korsika.

Der Champagner findet nicht nur in Frankreich selbst, sondern noch mehr in England, Holland und den nördlichen Ländern starken Vertrieb; er streitet um den Vorzug mit dem Burgunder, und beide finden ihre Freunde und Liebhaber. Unser Vorhaben ist zwar, einen richtigen Begriff von den Weinen aus dieser Provinz zu geben, allein wir mögen uns doch nicht zu Richtern über ihren Werth und Unwerth aufwerfen, und die von den Weinliebhabern so oft aufs Tapet gebrachte Frage, ob das Champagner Gewächs dem Burgunder vorzuziehen sey, und in wiefern dieß der Fall sey, bestimmen und entscheiden. Lieber wollen wir hier einige charakteristische Züge angeben, die dem einen und dem andern dieser berühmten Weine eigen sind.

Die jungen Leute und die Frauenzimmer geben dem Champagner den Vorrang. Der Franzose im männlichen Alter hält sich zum Burgunder. Der Engländer, der mehr als ein anderer ein leichtes und fließendes Getränk gebraucht, betrachtet den Champagner als den vorzüglichsten unter allen Franzweinen. Der Holländer, so wie überhaupt die Bewohner der nördlichen Länder, lieben wieder den Burgunder, weil sie Geschmack an solchen Weinen finden, die zugleich stark und schmackhaft sind, und dies ist der Fall bei jenen.

Für alle Nationen ohne Ausnahme hat der Burgunder einen feinen, sehr reizenden Geschmack, und etwas ihm Eigenthümliches, das der Zunge sehr wohl behagt; man hält ihn für ein sonderliches Stärkmittel bei schwächlichen, abgematteten Körpern, und alten Leuten, die ihre Lebensgeister erwecken wollen. Der Eindruck von diesem Getränk ist sanfter und ruhiger, die Wirkung minder rasch, aber auch dauerhafter, als die von andern. Der Champagner ist ermunternd und aufweckend, er hat einen pickanten Geschmack, etwas liebliches und einnehmendes in der Art; er vertreibt die Schwermuth u. finstern Sorgen, löset die Zunge, und flößt Heiterkeit und frohe Gesinnung ein. Seine Wirkung ist schnell, aber doch angenehm, allein sie vergeht gar bald wieder, und seine Züge verlöschen, ehe man sich es versieht.

Man theilt den Champagner in drei Hauptklassen, die dem Range nach so aufeinander folgen:

Erste Klasse Weisse Sorten: Mareuil, unterhalb Ay, Ay, Hautvilliers, Pierry, Cramant. Rothe Sorten: Verzie, Versenay, Bouzy, Taizy, Cumieres. Unter dieser Klasse sind die berühmten weissen Weine, welche in Menge ausgeführt, und zum Nachtisch auf den vornehmsten Tafeln in England, Holland und Norden aufgesetzt werden. Die rothen aus eben dieser Klasse kommen jetzt immer stärker in Ruf.

Zweite Klasse. Weisse Sorten: Avenay, Epernay, Menil, Avis, Oger. Rothe Sorten: Mailly, Damerey, Epernay, Rilly, Ay, Pierry, Monbret. Alle diese kommen zwar denen aus der ersten Klasse nicht gleich, doch stehen sie ihnen auch in der Güte nicht gar viel nach.

Dritte Klasse. Weisse Sorten: Tonnerre, Chablis, Ludes, Sadu, Trois-puits, Villers-Alleran. Rothe Sorten: Joigny, Tonnerre, Chamery, Ville Domagne, Pargny, Sapicourt.

Die von Tonnerre und Chablis rechnet man hie und da z. E. in Niederbourgogne, unter die vorzüglichsten Gewächse. Diese dritte Klasse findet in Frankreich selbst den stärksten Vertrieb. Wenn ihre Weine gut gewählt werden, so geben sie einen sehr guten Tischtrank ab. Die Oerter Rigny le-Feron und Villeneuve-l'Archeveque liefern gute weisse Sorten, sowie auch ordinaire rothe.

Weine, welche im Lande Vins de riviere, oder an den Ufern der Flüsse fallen, sind weisser von Farbe, als die Bergweine, auch lieblicher von Geschmack, und eher trinkbar. Unter diese Revierweine rechnet man den Ay, Hautvilliers, Cumieres, Epernay, Pierry, Flueury, Damery und Vanteuil.

Unter die Bergweine gehören Verzenay, Sillery, Ludes, Troispuits, Mailly, Rilly und andere. Von den rothen Bergweinen hält das Gebinde 25 bis 30 Bouteillen mehr, als von den weissen Revierweinen; denn letztere werden so wie sie noch auf den Hefen liegen, jene aber schon abgestochen gehandelt. Die größern champagner Fustagen geben 230, die kleinern nur 200 Pariser Bouteillen.

Alle Champagner muß man nicht gar weit in Fässern transportiren lassen, weil sie sonst von ihrer Güte zu verlieren pflegen. Man thut am besten, wenn man sie auf Bouteillen ziehen, und diese wohl zustopfen, und verkitten läßt. In diesem Zustande dauern die Bergweine, wenn sie von einem guten Jahrgange sind, 5 oder 6 Jahre recht gut.

Moussirender Champagner ist der, welchen man nicht in Kufen hat gähren lassen, sondern gleich in wohl zugespündete Fässer gefüllt hat, so daß die häufige Luft mit dem Weine verbunden bleibt. Auch zieht man diesen Wein im März, April oder August auf Flaschen, wo die unmerkliche Gährung sich wieder erneuert. Der im März abgezogene moussirt am stärksten, und bringt die meisten Bouteillen zum springen; diesem geben die Weinkenner den Vorzug. Vertus, ein Flecken 6 Meilen von Chalons, ist die rechte Gegend, wo die moussirenden Weine fallen. Die besten gewinnt man um Menil, Oger, Avise, Cramant ꝛc.

Oeil de Perdrix, ist ein röthlicher Champagner, der unter die zweite Klasse gehört.

Die Bourgogneweine gehen in weit größerer Menge zum Handel, als die Champagner. Dieser Zweig des Weinhandels veranlaßt wichtige und zahlreiche Spekulationen von Seiten der Weinhändler, Kommissionaire und Kaufleute in- und ausserhalb Frankreich, und bringt Millionen in Umlauf. Da uns eine trockene Klassifikation oder Rangstellung dieser Weine von wenigem Nutzen zu seyn scheint, so wollen wir sie lieber nach den Hauptörtern, wo die Niederlagen und der Stapel dieser Weine sind, vornehmen.

Die Weinberge um Nuits oder die sogenannte Côte nuitonne begreifen eine Strecke von 5 Meilen, die gegen Osten von den Landstraßen, die aus dieser Stadt nach Dijon und Beaune gehen, eingeschränkt wird. Dieser Distrikt von Weinbergen besteht aus den Bezirken von Morei, Chambole, Bougeot, Flagey, Vosne, Nuits, Vremeaux, Comblanchieu, und Corgoloin, wo sich die Reviere befinden, welche die berühmtesten Weine in der ganzen Gegend geben. Darunter rechnet man Echeraux, Clos-de-Vougeot, Romanee, Richebourg, la Fache, Beaumont, St. George, Didier, Vaucrains, Pulliers, Thorey, Boudot, und noch eine Anzahl anderer.

Man unterscheidet hier die Weine in premiere und deuxiemes têtes de cuvées, in cuvées rondes und cuvées de Vigneron. Sie dürfen durchgängig nicht eher getrunken werden, als bis sie 2, 3, auch wohl 4 Jahre gelegen haben. Diese kürzere oder längere Zeit wird nach Verhältniß erfordert, als die Weine geistreich und stark sind, oder nachdem der Jahrgang entweder gut oder schlecht gewesen ist.

Die Stadt Nuits hat sammt Beaune den Vortheil, daß beide im Mittelpunkte

des vorzüglichsten Weinbaues sich befinden, und daß da der rechte Stapel von den besten Bourgognegewächsen angelegt ist. Die Sorten aus der dasigen Gegend scheinen gewissermaßen den Vorzug vor allen übrigen in diesem berühmten Weinlande zu behaupten. Auch sollen sie nach dem Urtheil der Weinkenner gesünder, als die andern seyn, der Brust wohl bekommen, u. die verlornen Kräfte wieder herstellen. So viel ist sicher, daß die Weine von der Côte nuitonne insgemein höher bezahlt werden, als die übrigen aus andern Gegenden von Bourgogne. Der Wein von Chambole ist in diesem Bezirke eben das, was der Vollenay in dem von Beaune vorstellt, nämlich der Primeur. Alle Weine von Nuits haben einen ihnen eigenthümlichen Geschmack nach dem Stocke, sind hoch an der Farbe, dabei substanziös, und halten sich gut. Sie lassen sich zu Schiff und zu Achse verfahren. Die Stadt Beaune hat nicht nur den Stapel von den Weinen aus der umliegenden Gegend, sondern auch zum Theil von denen um Dijon, Auxerre, Macon, Avalon, Coulanges ꝛc.

Unter die Beauneweine der vornehmsten Klasse rechnet man die aus den Weinbergen von Romanee aus dem Kirchspiel von Vosne, den weissen Montrachet aus dem Kirchspiel von Chassagne, den Chambertin aus dem Kirchspiel von Gevray, den Clos de Vougeot aus dem Kirchspiel von Flagey und Vougeot, und endlich den St. George, Richebourg, den aus der Gegend um Nuits u. s. w. Die erwähnten Sorten übertreffen alle übrigen, welche die angezeigten Weingegenden liefern, und werden ihres feinen und delikaten Geschmacks wegen ausserordentlich theuer bezahlt. Sie kommen aber nur selten zum Handel, und werden von den reichen Grundbesitzern selbst consumirt, oder zu Geschenken an ihres gleichen verwendet.

Die Weinberge im Alose- oder Aloxe-Kirchspiel liefern die Weine zweiter Klasse, welche unter dem Namen Vosne, Gevray, Vollenay, Corton, Pomard ꝛc., bekannt sind. Diese haben fast denselben vortrefflichen und feinen Geschmack, wenn sie zu dem gehörigen Grad der Reife gekommen sind, als die vorigen. Man sucht sie für die vornehmsten Tafeln in ganz Europa.

Das Kirchspiel von Mursault gibt den Poligny, weissen Mursault, Aloxe, Savigny, Mercurey, Pernant, Santenay, Cout-grain, rothen Mursault, Morey, Chenove ꝛc., lauter vortreffliche Mittelsorten Burgunders, die zum gewöhnlichen Tischtrank gebraucht werden.

Auch die Bourgogneweine, welche die Handlung von Auxerre, Dijon und Avalon zu ziehen pflegt, sind beliebt, und finden häufige Abnehmer. Die Güte derer, welche die Gegend um Auxerre am Yonnefluß liefert, ist nicht nur in Frankreich, sondern auch allenthalben im Auslande anerkannt. Sie werden hier in großer Menge gewonnen, denn man rechnet die Sammlung im Stadtgebiete allein, nach einem jährlichen Durchschnitt, auf 15,000 Muids. Man kann sie in vier Sorten unterscheiden. In die vornehmste gehören die von la Chainette, Migraine, notre Dame Ladehors, und noch einige andere. Diese halten gleichen Rang mit den besten Gattungen aus Oberbourgogne. Die von der zweiten und dritten sind die gewöhnlichsten im Handel, u. geben vortreffliche Tischweine. Alle insgesammt aber sind so beschaffen, daß man sich auf ihre Dauer verlassen kann. Sie lassen sich lange auf dem Lager halten, ohne im mindesten von ihrer Güte zu verlieren, sie werden eher von Jahr zu Jahr reifer und vollkommner. Auch haben diese Weine nicht wie bei vielen andern der Fall ist, einen gewissen Erdgeschmack, sondern sind ganz rein. Ausser dem Gebiet von Auxerre gibt es auch noch viele Weinberge in der Nachbarschaft, deren Weine geschätzt werden, z. E. Coulanges und Cravant; in diesem letztern ist der Bezirk von la Palotte vorzüglich berühmt; so auch Irancy. Die zuletzt genannten gehören mit unter die beste Sorte.

Vermanton, Vincelotts, Jussy und Arci-les-grottes sind Mittelweine vom dritten Range.

Die Weinberge von Vincelles, Augy, Quaisnes, Vallant und Chitry liefern gute weisse Weine. Die von Champs

und St. Bris lassen sich mit dem Chablis vergleichen.

Der Vertrieb der Weine, die die Gegend um Avalon hervor bringt, geschieht grösstentheils durch Dazwischenkunft der Kaufleute u. Kommissionaire zu Paris, Rouen od. Amiens. Diese sind von vortrefflicher Güte. Man unterscheidet sie in feine, mittlere und ordinaire Sorten, von welchen die erstere die begreift, welche die Weinberge und Gegenden um Annet, du Vaux und Louvre liefern. Diese sind angenehmen und delikaten Geschmacks. Die zweite Sorte enthält gute ordinaire Tischweine; die letzte geringere, die aber doch auch nicht zu verachten sind.

Die Queue von Beaune hat 2 Poincons oder 4 Feuillettes, zusammen von 480 Pariser Pinten.

Der Muid von Auxerre, hat 2 Feuillettes, jede von 150, also überhaupt 300 dieser Pinten.

Die Queue von Nuits hat 2 Tonneaux oder Pieces, oder 4 Feuillettes, die zusammen 480 bis 500 Pariser Pinten ausgeben.

Man macht den Weinkommissionairen in Bourgogne den Vorwurf, (aber vielleicht mit Unrecht) daß sie durch allerhand Ränke, die sie im Handel spielen, die Weine ihres Landes in der Fremde in einen gewissen Mißcredit gebracht haben sollen, und zwar damit, daß sie nicht selten verdorbene Weine abgeschickt, schlechte Sorten für die Besteller gewählt, oder gut eingekaufte verfälscht haben. Dies wäre ein Vergehen gegen ihre Landsleute und gegen das Publikum, welches strenge Ahndung verdiente.

Auch gibt man ihnen Schuld, daß sie unter der Hand sich zwischen den fremden Kaufmann und den Weinbergsbesitzer oder Weinniederleger stellen, diesen letztern von ihnen abhängig machen, und jenen nach Gefallen in den Preisen übersetzen, je nachdem Zeit und Umstände dazu günstig scheinen.

Indessen würde diesem Unfuge, wenn er auch wirklich statt fände, nicht leicht zu steuern möglich seyn; denn wenn der Ausländer den Handel geradezu mit den Weinbergsbesitzern und Weineigenthümern treiben möchte, so würde es gewiß auch nicht an nachtheiligen Folgen fehlen. Man nehme den Fall an, daß ein Handlungshaus zu Amsterdam od. London einige hundert Stückfässer Champagner oder Bourgognewein auf einmal gebrauche; die Expedition wird da leicht befolgt werden können, wenn das Haus sich an einen der Kommissionaire wendet; allein sie wird so gut als unausführbar seyn, wenn sich der Besteller an die Eigenthümer der Weinberge adressiren will. Der Korrespondent wird da nicht in diesem Keller 20, dort 30, noch anderswo 50 Stückfässer u. s. w., zusammen suchen können, bis die verlangte Anzahl beisammen ist; ein solches Geschäft ist des Mannes Sache nicht. Wenn zwei Handlungshäuser, z. E. eines in Frankreich, und das andere in Holland oder England, mit einander Vekehr haben, so kennen sie, so viel sich thun läßt, ihre wechselseitigen Vermögensumstände, und wissen beiläufig, worauf sie fussen können. Im angenommenen Falle aber fällt die Gefahr auf den französischen Negocianten, der ein dringendes Interesse und leichte Mittel haben muß, sich von der Solidität des fremden Hauses zu überzeugen. Man nehme nun an, daß ein solches auswärtiges Haus sich an 10, 12 oder 20 Weinbergsbesitzer adressire und Aufträge gebe; durch welche Wege werden diese die Zahlungsfähigkeit des Bestellers erfahren können? Und können sie das nicht, so sind sie ja augenscheinlichem Verluste ausgesetzt, und das Land wird bei seinem Ausfuhrhandel ansehnlich zurückkommen.

Die neuen Bourgognewein werden im März und April, nachdem sie abgestochen sind, versendet; die alten aber das ganze Jahr hindurch ausgenommen bei scharfer Kälte u. großer Hitze nicht. Die Bourgognewein sind fast durchgängig etwas dick, übrigens aber von vortrefflicher Art. In den ersten Monaten ihres Alters haben sie etwas Strenges an sich, das sich aber in der Folge verliert. Sie müssen wenn sie sich lange halten sollen, zu gehöriger Zeit auf Bouteillen gezogen werden.

Man theilte auch ehedem die Burgunderweine in niederländische und

oberländische Gewächse ein; aber diese Eintheilung ist wenigstens für den ganz unnütz, der seine Waare aus der ersten Hand ziehen kann. Die besten Sorten aus dem Niederlande sind denen im Oberlande völlig gleich, und die Weinhändler im Lande geben ein Gewächs fürs andere aus, je nachdem es ihr Vortheil mit sich bringt.

Von den Burgunderweinen werden einige schon abgezogen, andere noch auf den Hefen gehandelt. Das Abstechen macht einen Unterschied von 30 bis 40 Livres im Preise auf die Queue, nämlich bei den feinsten Sorten; bei den mittlern 20 oder 25 u. s. w., nach Verhältniß.

Die Weine aus Gascogne und Guyenne sind dick, stark gedeckt, aber doch nicht zusammenziehend und stopfend, dabei haben sie Feuer, und verbessern sich durch die Schifffahrt noch um vieles. Die aus der erstern Provinz werden über Bayonne, die aus Guyenne über Bourdeaux ausgeführt. Letztere sind theils weiß, theils roth. Die aus Vordelois, welche in Deutschland und anderwärts unter dem Namen Bourdeauxer Weine bekannt sind, und die aus Agenois und Quercy, welche Vins de haut païs heissen, sind einer der allerwichtigsten Ausfuhr-Artikel von Guyenne; man begreift unter diesem Namen die von Dommes, Sarbac, Bergerac, St. Foy und Castillon, die insgesammt an den Ufern der Dordogne wachsen.

Diejenigen, welche unter den rothen Sorten den ersten Rang behaupten, sind der Pontac, Medoc, Hautbrion, St. Emilien, Graves etc. Die gesuchtesten unter den Medocarten sind die von Lafitte, Margaux und Latour. Die feinste nennt man grand Medoc; es ist die theuerste unter allen, denn sie gilt gemeiniglich 2000 Livres der Tonneau, auch manchmal noch mehr. Er ist gedeckter als Burgunder.

Unter den Graveseinen, und denen, welche in alle Länder und Gegenden von Europa ausgeführt werden, stechen hervor die Haut-Talence, Merignac, Loignan, Villenave, Pessac u. s. w. Alle diese Weine sind vortrefflich in ihrer Art, doch gleichen sie weder dem Champagner noch dem Burgunder, sondern haben ihre eigenthümliche Qualität; die rothen schmecken etwas strenge, alle durchgängig aber sind gesunde und magenstärkende Weine. Sie lassen sich jedoch nicht wohl vor dem zweiten Jahre trinken. Noch gibt es auch andere n verschiedenen Kirchspielen und Gegenden dieser Provinz, die zwar nicht in so hohem Rufe stehen, doch aber auch von sehr guter Art zu seyn pflegen. Es finden sich gar oft Weine darunter, die den erstgenannten nichts in der Güte nachgeben. Hierunter zählt man die von Cantenac, St. Julien, Pouillac St. Mambert, St Estephe, Eudon, Macau, St. Laurent, und einige andere. Der von Cauderot, insonderheit der sogenannte crû de Goyon in Bazadois, ist ein guter rother Cargaisonwein. Palue weine sind gedeckte Sorten, die besonders nach den französischen Kolonieen gehen. Rother Côteswein ist leichter Art, und wird nach Norden verschifft. Cahors- und Montaubansche Weine sind dunkel von Farbe, auch dick, und werden in Deutschland nicht für Pontac verhandelt.

Unter den weissen Weinen verdienen die erste Stelle die von Carbonnieux, Serons, Barsac, Preignac, Sauterne, Bommes, Pouderfac, Langon und Graves, und unter den oberländischen dieser Farbe: der Gaillac of Hantjes, und Picardan.

Der weisse Graveswein läßt sich schon im ersten Jahre trinken, die übrigen müssen 1 Jahr länger gelagert haben.

Man handelt die dasigen Weine entweder so wie sie noch auf den Hefen liegen, oder rein abgestochen. Ein abgezogener weisser Wein gilt 5 oder 6 Procent mehr, als einer von gleicher Güte, der noch auf dem Lager liegt, und bei den rothen ist der Unterschied noch stärker. Manche werden dreimal abgezogen. Die Bourdeauxer Weine bedürfen fast durchgängig einiger Zurichtung, bevor sie ausgeführt werden können. Ein grosser Theil wird mit andern Sorten verschnitten, z. E. der Coutras mit St. Croix und Clairac, der Serons und Barsac mit Sauterneswein, schwache Sorten mit Franzbranntwein u. s. w. Zwar werden auch viele Schiffsladungen neuer

und grüner Weine nach Bremen, Hamburg, Holland und dem Norden ausgeführt, die auf der Stelle nur die einfachste Zurichtung bekommen haben; allein diese taugen nur für die Weinbrauer und Weinkünstler, die sie durch mehrmaliges Klären, Abziehen, und besonders durchs Verschneiden mit Barzelloner, Korsikaner, Vidogne- und Roussillonweinen zu veredeln wissen. Dies ist aber schon nicht Jedermanns Sache.

Stadtwein, oder Vin de Ville, heißen zu Bourdeaux die Weine aus dem Distrikt unterhalb St. Macaire. Vin de Mer, Seeweine, die Mittelsorten, unter andern den gemeinen Medoc, Graves, Langon, Blaye, Bourg und St. Emilien.

Vin cuit, oder gekochten Wein, den, welcher vor der Gährung einmal aufgekocht hat, und deshalb seine Süßigkeit immerfort behält. Färbeweine, Vins de Teinture, sind stark gedeckte Weine, z. E. der Vin noir von Blois, und der Cahor, die zum Färben der blaßgewordenen rothen Weine dienen.

Vin muet, Mostwein, den man am Gähren verhindert hat, und der durch einen Zusatz an Zucker versüßt worden ist. Dieser wird stark geschwefelt, und hernach zum Verschneiden der grünen und säuerlichen Weine gebraucht.

Von den Bourdeaurer Weinen sind einige, z. E. die oberländischen, namentlich der Langon, Fargues, Preignac, Bados, St. Macaire, Landiras, Sauternes und Dommes, in größern Gebinden, welche um 20 Proc. mehr halten, als die andern, und wo die Barique 110 Pots nach dasigem Maaße haben soll. Hingegen die von Castres, Joubertes, St. Pardon, Coymeres, Auros, Radeque-Taillade, Lunison und Roualllon werden nur zu 90 Pots geschätzt.

Die Gascogneweine werden von Bayonn ausgeführt. Diese Weine haben viel Geist, auch einen zum Theil gar nicht unangenehmen Stockgeschmack, u. sind bald trinkbar. Man bedient sich ihrer mit Vortheil zum Verschneiden anderer leichten weissen Weine, oder auch um schwachen wieder aufzuhelfen.

Bayonne verschifft vornehmlich folgende weisse Sorten: Piquepout-Chalosse, Armagnac, sogenannte kleine Weine, kleine Nieder-Chalosse, Ober-Chalosse, Nieder- und Ober-Tursan, Béarn, und weissen auch rothen Jurançon, von welchen die beide letzten am höchsten geschätzt werden. Diese Sorten werden nach Orhoft von 40 Vierteln, der rothe Capbreton aber bei 2 Pieces, jede zu 36 Vierteln gehandelt. Dieser letztere ist ein feiner und schmackhafter Wein, der dem besten Côte rotie nichts nachgibt; er hat viel Feuer, wenn er ein paar Jahre alt ist.

Languedok baut eine ungeheure Menge theils weisser, theils rother Weine, die viel Feuer haben, und daher gewässert werden müssen, wenn man sie tagtäglich genießen will. Der stärkste Handel mit diesen und den Rhone- und Blenneweinen wird von Cette, Montpellier und Bourdeaux nach der Fremde getrieben. Unter den Languedokschen Weinen behauptet der Gaillac, im Handel auch Vin du Coq genannt, eine vorzügliche Stelle. Er wird häufig nach Hamburg, Amsterdam und ganz Norden verfahren.

Cette liefert nicht allein die Weine aus der Provinz, sondern auch verschiedene andere aus Roussillon, Bourgogne, Poitou, Rouergue, u. dgl. Man erhält von diesem Platze an weissen Weinen die Muskateller von Rivesaltes, Frontignan, Lunel, Montbazin, Beziers, den Condrieux, St. Percy, Laudun, Piccardan, Clairet von Calvisson.

An rothen hat man den Heremitage, Côte rotie, Muskateller von Clermont, den Crose, Gervan, Cornas, St. Geniez, Chuselan, Orsan, Coudolet, Tavel, Lirac, Roquemaure, St. George, Dresery, St. Christol, Roussillon, Saint Gilles, Langlade, Milhaud, Uchaud, Sauvian, Vendres, Narbonne, Beziers und Allignan. Wir übergehen ihre Eigenschaften ꝛc., weil diese unter den besondern Artikeln schon angegeben sind. Ein gleiches ist auch der Fall mit den Provinzialweinen, und denen aus Roussillon.

Die ordinairen Weine aus Roussillon, welche sich am besten transportiren lassen, sind die von Banyuls, Collouvres, Bairas, Espera, Peirestortes,

Claira und St. Laurent. Die besten Tischweine fallen um Torremila, Pia, le Vernet, Terrats und Lesparron. Die ordinairen rothen sind größtentheils für die amerikanischen Kolonieen bestimmt, und dienen auch zum Verschneiden anderer Franzweine. Diese Gattung ist sehr dunkel von Farbe und dick. Die bessern Sorten sind heller von Farbe, und leichter von Geschmack; sie werden, wenn sie 3, 4 bis 5 Jahre gelegen haben, ganz vortrefflich. Der Grenache ist im ersten Jahr ein dicker, sehr schwarzrother und saftreicher Wein, fast wie der Tinto von Alicante. So wie er aber älter geworden ist, verliert er von seiner dunkeln Farbe, und im dritten Jahre gleicht er dem Tinto de Rota; wenn er aber noch 3 bis 4 Jahre länger gelegen hat, so erhält er die Farbe und den Geschmack des Kapwins. Der köstlichste und delikateste unter allen weissen Weinen in Roussillon ist der Maccabeo, der um Salces von ursprünglich spanischem Gelege gewonnen wird. Er hat viele Aehnlichkeit mit dem Tokayer. Diese Weine werden über Perpignan ausgeführt.

Die Weine aus Anjou haben zwar weder den leichten und lieblichen Geschmack des Champagners, noch auch die Stärke und Delikatesse des Burgunders, aber dennoch sind sie sehr guter Art, und wären es noch mehr, wenn sie nicht etwas zu viel Hitze machten. Sie sind dick, und dunkel von Farbe; wenn man sie lange liegen läßt, werden sie süß, verlieren aber doch auch nichts von ihrer sonstigen Güte. Die Eigenschaft, daß sie gemeiniglich hitzig zu seyn pflegen, rührt zum Theil davon her, daß man sie nicht genug sich abliegen läßt, ehe man sie zum Handel bringt. Sie sind meistentheils weiß, doch gibt es auch rothe.

Man kann die Weine aus diesem Lande füglich in drei Klassen eintheilen. Die von der ersten und vornehmsten werden in den Kirchspielen von Faye, St. Lambert, Rable, Maligny, Chavagne und Touarce gebaut, in welchem letztern der Bezirk von Bonnezauz vorzüglich sich auszeichnet. Alle diese liegen längs dem Kanal von Anjou.

Unter die zweite Klasse zählt man die, welche an dem rechten Ufer der Loire, in den Kirchspielen Pire und Veniere fallen. Im erstern sind die Bezirke von Seran und Roche-au-Moine, im andern die von Poissoniere und Lalen zu bemerken. Die Weine dieser Klasse werden auch durch den Namen Vins de la Côte bezeichnet. Man zählt aber auch noch die dazu, welche am linken Ufer des vorhingedachten Flusses gewonnen werden, nämlich den Bezirk von Quarts im Kirchspiel von St. Aubin, und den von Pihardie in dem von St. Barthelemy, nahe bei Angers.

Diejenigen endlich, welche in die dritte Klasse gehören, fallen in dem Kirchspiele Meure, worin die Weingärten des Brosses, und in dem von Nee, die von Roches, Rochefort, Chalonne, Soulaine ꝛc., sich befinden.

Die Weine der ersten und zweiten Klasse gehen nach Poitou, Maine, Holland, England und Norden. Die von der dritten aber werden auf dem Loirefluß meist nach Paris verschifft. Diese letzteren sind bei den Weinhändlern der Hauptstadt schon darum beliebt, weil sie sich gut mit andern verschneiden lassen. Eine vierte Klasse geben die Weine von Chatelnie, die aber schon viel geringer ausfallen. Auch der von Montsoreau, 3 Meilen von Saumur, ist guter Art. Saint-Denis ist ein weisser Wein von ziemlicher Güte. Die um Angers und St. James gleichen den Langon-Weinen zu Bourdeaux. Lafleche an der Loire liefert weisse Sorten von guter, sowie rothe von mittelmäßiger Art; doch unter diesen auch sehr gedeckte. Auch die aus der Ebene im Süden von Montreuil-Bellay werden geschätzt.

Man handelt diese Weine nach Buzes oder Busses von 29 bis 30 Veltes, oder auch 32 Veltes, die 240 Pariser Pinten halten. Sie werden von Saumur verladen. Ein Theil der Anjouweine ist auch in Pipen von 60 Veltes. Die Orhofte sind 3 Fuß lang.

Orleanois baut in ausserordentlicher Menge weisse und rothe Weine, die von mittlerer Konsistenz, angenehm von Geschmack sind, aber leicht betrunken machen. Sie erlangen erst im zweiten Jahre den gehörigen Grad der Vollkommen-

heit, dann aber kann man sie wohl 5 bis 6 Jahre lang gut erhalten. Die aus Mehun-sur-Loire und der Gegend um Beaugency werden nach England und Holland verschifft. Die vorzüglichsten und besten Gewächse um diesem letztern Orte sind die von Messas, Josnes und Tavers. Wegen der Blesoisweine, die in eben dieser Provinz fallen, und stark verhandelt werden, sehe man unter Bloiswein das Nähere. Die Weine aus dem Herzogthum Chartres sind rot: die besten gleichen vollkommen dem Burgunder, sind auch eben so dauerhaft und gut von Geschmack. Orleanois handelt seine Weine nach Queues von 280, Demiqueues von 140, und Setiers von 8 Pariser Pinten.

Die Provinz Aunis treibt einen ungemein wichtigen Handel mit ihren Weinen. Sie liefert jährlich über 100,000 Tonneaux, meistens rothe Sorten. Die besten gewinnt man um Saintes, Aigre und St. Jean d'Angely. Man führt sie von Rochelle, Brouage, Marennes, Tremblade, Oleron, Isle-de-Rhe, Jarnac und Rochefort aus.

Die rothen und weissen Seudreweine sind in Bourdeauxer Gebinde von 29 Veltes zu 8 Pinten. Die weissen heißen Blanchettes. Sie gehen in großer Menge nach Bretagne, Hamburg, Bremen, Lübeck und der Ostsee.

Zu Rochelle handelt man die Weine nach Tonneaux von 4 Bariques, jede von 32 Veltes.

Borderieweine werden in grande, moyenne und petite Borderie unterschieden. Die erstere Sorte liefern die Oerter Richemond, Jauresac und St. Laurent. Die Borderieweine sind gute süße Sorten, die nach Holland, England und Norden gehen. Sie lassen sich weit weg zur See transportiren. Diejenigen, welchen es an Süßigkeit gebricht, sind nicht trinkbar, werden bald trübe, und schlagen auf der Reise um.

Die weissen und rothen Weine aus Saintonge gehen nach Hamburg, Lübeck, Bremen. Die besten Sorten in Angoumois liefern Cognac, Aubeterre, Rochefoucault, und nach diesen Angouleme. Die rothen insonderheit gehen ins Ausland. Sie werden zu Charente oberhalb Rochefort geladen. Die meisten Borderieweine von Cognac haben in guten Jahren einen lieblichen und angenehmen Geschmack, beinahe wie Bergerac. Die rothen bleiben zum Theil in Frankreich; etwas wird auch nach Holland verladen. Man handelt sie in Gebinden von 27 Veltes.

Lyonnois ist des Condrieur und der Rhoneweine wegen im Rufe. Der erstere ist seines überaus lieblichen und angenehmen Geschmacks halber in Frankreich nicht allein, sondern auch auswärts berühmt. Er wird um Rouaune gebaut, und über Lyon zum Handel gebracht. Er hält sich noch länger, als Bourgognewein. Rhoneweine, die man auch Vins de rivage nennt, sind starke geistreiche, und wohlschmeckende Sorten.

Dauphine liefert gute und mitunter vortreffliche Weine, wenn gleich nicht in großem Ueberfluß. Die Gegend um St. Paul gibt einen herrlichen Tischwein. Längs der Rhone zwischen Valence und St. Valiere wächst der schöne weisse und rothe Heremitagewein, der wie nach Myrthenbeeren schmeckt, und sehr gesund seyn soll. Er führt den Namen von einem Berge, der dem Flecken Thin oder Tain gegenüber liegt. Die um Vienne, besonders die rothen von Cote rotie, und die weissen von Seyssuel und Chateau-Grillet, sind von vortrefflicher Art, und finden allenthalben großen Beifall. Man zieht sie von Lyon, Avignon oder Condrieur. Diese Weine, so wie die aus Vivarais, Auvergne und Limosin werden in Schläuchen (outres) von zubereitetem Leder verfahren, welche zum Transport mit Mauleseln bequemer als Gebinde befunden werden.

Touraine liefert weisse und rothe Weine in großer Quantität, welche zum Theil mit unter die feinen und edeln französischen Weine gehören. Sie gehen häufig zum Handel. Die weissen, z. E. von Vouvray, St. George und Rochecorbon, führt man nach Holland, Flandern und mehrern Ländern, sogar nach den Kolonieen aus. Die rothen von Joue, Balland, St. Avertin und St. Cire, werden nach allen großen Städten in Frankreich und an die auswärti-

gen Höfe geschickt. Die andern Weine von erstem Range sowohl weisser als rother Farbe, der Muskateller von Montbazon u. s. w., werden nach Paris, nach Berry, der Normandie u. s. w., verfahren. Amboise und die dasige Gegend gibt ziemlich gute weisse u. rothe Tischweine, die besonders zu Paris Vertrieb finden. Unter den rothen haben die von Cote-de-Cher, und unter den weissen die von Cotes de Rozay und Vernon den meisten Ruf. Eine extrafeine Sorte gibt der sonst sogenannte Canton des Nobles. Diese wird sehr hoch gehalten. Man verschifft die Weine dieser Provinz entweder auf den Loire- Vienne- und Cherflüssen über Nantes, oder auch von Chinon, Saumur u. s. w., aus. Sie werden zu Tours, Chinon und in andern Marktplätzen der Provinz in Poincons von wenigstens 33 Veltes gehandelt.

Bretagne baut zwar an vielen Orten Wein, doch wird der meiste zu Branntwein abgezogen. Dies ist auch der Fall mit denjenigen, die im Reviere von Nantes gewonnen werden. Diejenigen aber, welche diese Stadt Holland und den nördlichen Ländern zuschickt, sind nicht eigenes Produkt, sondern kommen aus Anjou, Vouvray und Blesois. Die Gegend um Coveron liefert die vorzüglichste Sorte unter den rothen Nanteserweinen. Auf diese folgen die von Mosniere und Valette, Noirmoutier, der sogenannte Stadtwein ꝛc. Sie sind fast durchgängig nur leichter Art, und die Ausländer spekuliren darauf nur in guten Jahren. Man handelt sie bei Tonneaux von 4 Orhoft, deren jedes 32 bis 33 Veltes hält. Diese Orhofte sind nur kurz, und haben eine Länge von 2 1/2 Fuß.

Elsaß gibt sowohl rothe als weisse Weine, die in ihrer Art den Franzweinen ähnlich sind. Die rothen werden zuweilen für Burgunder zu Markte geschickt, sind aber leichter, und dabei blasser von Farbe. Ihr Geschmack ist angenehm; auch sind sie gesund. Strohwein, nennt man eine Gattung oberelsassischer Weine von besonderer Zubereitung, die weit und breit berühmt ist. Es werden dazu immer die besten und zeitigsten Trauben ausgewählt; man hängt sie hernach auf, und wenn sie gehörig abgetrocknet sind, legt man sie auf Stroh, und preßt erst im nächsten Frühjahr, wo sie dann völlig das Ansehen der Meertrauben oder Rosinen haben. Durch diese Behandlung ist nun nichts zurückgeblieben, als der Geist und die Substanz. Der Handel mit Strohwein macht jetzt einen einträglichen Zweig der Ausfuhr. Man schickt diesen Wein bis in andere Welttheile. Hiervon gibt auch der Artikel Elsaßer Weine, noch weitere Nachricht.

Lothringen, das Herzogthum Bar und die drei Bißthümer zeugen eine Menge guter Weine, die zum Theil auch in der Fremde guten Vertrieb finden. Bar insonderheit führt viel davon über St. Michel nach den ehmals österreichischen Niederlanden u. ins Lüttichsche aus. Die vorzüglichsten Weingewächse in diesem Lande sind um Loupmont, Bussiere, St. Julien, Apremont und Varneville. Metz und die umliegende Gegend liefern häufig sogenannten Moslerwein. Man handelt da den Wein nach Hottes von 44 Pariser Pinten. Toul baut gleichfalls Moslerwein; man handelt ihn da nach Charges von beinahe 42 Pinten. Das Gebiet von Verdun hat ansehnlichen Weinbau. Der dasige Wein ist leicht, aber doch geistreich, und hat zugleich einen delikaten Geschmack. Er wird ins Luxemburgische, Lüttichsche und nach Ardennes ausgeführt.

Die Insel Korsika liefert sowohl weisse als rothe, süße und feurige Weine. Unter den Sorten, die man da gewinnt, sind die um Capocorso die vorzüglichsten; sie kommen dem Malaga ziemlich gleich. Die aus den Kirchspielen Muriani und Campoloro sind in manchem Betracht noch feiner und besser. Man führt sie häufig nach Holland aus. Die weissen werden, wenn sie einige Jahre alt sind, wegen ihrer Farbe und ihres Geistes, im Norden zur Verstärkung junger leichten Franzweine gebraucht. Man handelt sie auf der Stelle nach Barili von 2 Somes, jede von diesen 108 Pinten messend. Zu Marseille nach Orhoft.

Italien baut vortreffliche Weine, mit

denen aber, wenn man den Siracuſer, die ſardiniſchen, neapolitaniſchen und toskaniſchen Weine ausnimmt, kein gar groſser Handel nach der Fremde getrieben wird. Im Kirchenſtaate zeugt die Gegend um Orvieto weiſſe ſüſse Weine, und Monte-Fiascone angenehmen röthlichen Muskateller, auch weiſſe, die ſehr geſucht ſind. Viterbo gibt weiſſen Wein von ziemlich gutem Geſchmack. Bei Lavinia und Ardea wächſt vortrefflicher Wein, der ſich durchs Verfahren noch ſehr veredelt, u. hernach dem Mallaga gleich kommt. Um Albano fallen ſchöne weiſſe und rothe diuretiſche Weine, von lieblichem Geſchmack. Der Romanesco, welcher bei Montemalo wächſt, iſt weiſs, und hat einen angenehm ſüſslichen Geſchmack. Perruggia liefert Muskateller, der dem florentiniſchen gleicht, und in ganz Italien im Rufe iſt.

Das Königreich Neapel baut in verſchiedenen Provinzen ſehr edle Sorten Weine, z. E. den berühmten Falerner, der am bajiſchen Meerbuſen gewonnen wird. Dieſer iſt dick, hochroth von Farbe, ein wenig ſüſs von Geſchmack, aber doch voller Feuer. Man hält ihn für einen der beſten und geſündeſten in ganz Italien. Chiarello oder Chiarello piccante iſt ein lichtrother, leichter aber ſüſslichter Wein von angenehmem Geſchmack und Geruch. Er gehört unter die temperirten, folglich ſehr geſunden Weine. Lagrima del Galliti, auch Lagrima Cristi, behauptet unter den neapolitaniſchen Weinen den Vorrang, u. wird für einen der delikateſten überhaupt gehalten. Er wächſt am Fuſse des Veſuvs, iſt von lebhaft rother Farbe, hat einen ſüſslichen Geſchmack und überaus lieblichen Geruch. Kalabrien liefert den bekannten vortrefflichen Muskateller, der bis nach Bourdeaux und weiter verfahren wird. Dieſer iſt roth von Farbe, und lieblich von Geſchmack. Ferner den Vin grecco von gelber Farbe, der bei Gerace fällt; verſchiedene andere weiſſe griechiſche Weine, und rothe Sorten von Puzzuolo, Gragnano, Piedimonte u. ſ. w. Man zieht dieſe Weine von Bari, Reggio oder Neapel, und handelt ſie im Lande nach Barili von 66 Caraffe, die beinahe mit 40 Pariſer Pinten übereintreffen.

Die Inſel Sizilien zeugt theils feurige Weine, gleich den beſten Bourdeauxer Sorten, theils auch ſüſse und angenehme, die beide ſtark ausgeführt werden. Unter den erſten ſind die geſuchteſten der Faro, hernach die von Ali, Rocamadura, Niſi, Mascali und Milazzo alle rother Art. Der Faro fällt in der Gegend, wo der Leuchtthurm an der Meerenge ſich befindet. Er iſt einer der beſten Weine dieſes Landes, wenn man die daſigen Likörweine davon ausnimmt.

Milazzo gibt einen guten Tiſchwein, der inſonderheit nach Malta geht. Mascali liefert auſſer dem rothen auch einen vortrefflichen weiſſen Wein, der wegen ſeines feinen Geſchmacks weit und breit geſucht iſt. Beide werden nicht weit von dem Aetna, nämlich bei Annunziata, in groſser Menge gebaut. Die von Ali, Niſi und Rocamadura folgen jenen in der Güte. Alle aber müſſen, ſo wie die Bourdeauxer Weine, ſich erſt durch die Schifffahrt veredeln. Auch müſſen ſie eben ſo, wie die vorhergenannten Franzweine, gepeitſcht, geölt und abgeſtochen werden.

Siracuſa liefert 10 bis 12 Gattungen weiſſer und rother Weine von vortrefflicher Art, die in ganz Europa berühmt ſind. Man zählt unter die köſtlichſten auf der ganzen Inſel die weiſſen und rothen Malvagia- oder Malvaſirweine, von welchen der Moscado calabrese, Capriata, Moscado nero, Albanello und Postimbotta die vornehmſten ſind. Unter dieſen 6 Sorten ſind der goldgelbe Moscado und dunkelrothe Calabrese, ſowohl an Geſchmack als auch an Geruch, die vorzüglichſten. Der zweite übertrifft den erſten zwar nicht an der Güte, wird aber nicht ſo häufig gebaut.

Der gelbe Capriata wird aus gepreſsten Muskateller- und andern darunter gemiſchten welken und ſüſsen Trauben verfertigt.

Moscado nero, gedeckten Muskateller, macht man durch eine Miſchung des Moscado mit einem andern rothen ſüſsen Weine, welcher aus ausgeſuchten

welken Trauben schwärzlicher Farbe verfertigt worden ist.

Albanello wird in geringerer Menge gezeugt. Diesen bereitet man aus einer Traube, die den Namen Uva dolcissima führt.

Pestimbotta ist ein leichter Wein, der selten so gut gefunden wird, als er bei etwas mehr Sorgfalt und besserer Behandlung seyn könnte. Man preßt ihn aus weissen Trauben, u. füllt ihn gleich in Fässer, ohne weitere Umstände. Die Trauben der übrigen Sorten werden, ehe man sie auf Fässer füllt, ohne sie zu pressen, zusammengestoßen, wo man sie dann nicht nur 24 Stunden gähren läßt, sondern auch mit den letzten Säften aus den zerquetschten Trauben, deren Hülsen nach abgelassenem Most gepreßt werden, vermengt, wodurch der Wein stärker wird, und man ihm die allzugroße Süßigkeit benimmt.

Alle diese Weine werden aus Trauben, die zum Theil am Stocke, oder auch hernach von demselben abgelöst an der Luft welk geworden sind, zubereitet. Wenn man sie am Stocke hat welken lassen, so bleiben sie drei Tage in Haufen übereinander liegen, ehe sie gestoßen werden. Diese vielen Bemühungen, die man dabei hat, machen die Siracuser ziemlich kostbar. Die Weinbauer in dortiger Gegend haben auch säuerliche, leichte und wohlfeile, weisse und rothe Weine, bei deren Verfertigung sie weniger Umstände zu machen pflegen.

Der Siracuser wird über Messina und Livorno ausgeführt; aber auch zu Castel amare, Castel vetrano, Taormina, Melazzo, Avola, Agosta und Siracusa werden viele Weine geladen. Die letztere Stadt allein schickt jährlich über ein paar tausend Fässer rother und weisser Weine nach Deutschland. Die Insel Lipari liefert eine Menge vortrefflichen weissen auch rothen Malvasiers. Die Salma von dieser Insel gibt beinahe 90 Pariser Pinten; die sizilianische Salma 10 Procent weniger.

Die sardinischen Weine sind in ihrem eigenen Artikel beschrieben.

Das Venezianische gibt unterschiedliche gute Sorten Weine, unter andern das Gebiet Vicenza einen leichten und gesunden Wein, den sogar podagrische Personen ohne Beschwerde trinken können; Verona den Vinacciolo; Brescia den Vin santo, einen schönen süßen, goldgelben Wein, der stark ausgeführt wird. Er muß aber ein paar Jahre gelegen haben, ehe er von gehöriger Güte ist. Die venezianischen Inseln liefern sehr gute Weine, z. E. Corfu vortrefflichen Muskateller; Lesina, Bua und Brazza schöne süße Sorten, und noch mehr Tran, Almissa ꝛc., in Dalmatien. Der von Castelli und Almissa hat einen lieblichen Geschmack wie Muskateller.

Im Genuesischen sind die vornehmsten Sorten des dasigen Weingewächses der Vernaccio, welcher auf dem Gebirge desselben Namens gebaut wird, und auch diesseits der Alpen bekannt ist. Im Osten dieses Landes wird der Moscatello di Levante, ein angenehmer weisser und rother Wein, gewonnen, den man stark nach Triest und anderwärts hin verführt.

Von den toskanischen Weinen ist unter diesem Artikel ausführlich gehandelt.

Auch die panischen Weine sind unter ihrem eigenen Artikel abgehandelt; wir dürfen also nur die noch nachholen, welche Spanien aus seinen Besitzungen ausser Europa zieht. Die canarischen Eylande liefern vortreffliche Sorten starker, lieblicher und süßer Sektweine in ausserordentlicher Menge zum Handel. Für Europa ist besonders der auf der Insel Teneriffa zubereitete Wein wichtig. Dieser besteht in sogenanntem Malvasir, die edelste Sorte, und in einem weniger süßen, oder Sektwein. Der erstere ist ein gekochter Wein, und wird von Muskatellertrauben gemacht. Beide halten sich lange Jahre. Die Insel Canaria gibt den eigentlichen Canariensekt, und Palma den Palmsekt. Von diesem Gewächse schätzt man den aus der Gegend um Brenia am höchsten. Ein großer Theil von diesen Weinen geht nach Amerika, ein anderer nach Spanien, und das übrige wird von Engländern und Holländern abgeholt. Das Faß Canariensekt hält zu Amsterdam 24 bis 25 Stekan. Man zieht den Artikel von Cadix, Hamburg und Amsterdam.

Die portugiesischen Weine gleichen ziemlich den spanischen. Auch bei diesen müssen wir auf ihre Artikel verweisen, wo sie beschrieben sind.

In den türkischen Staaten haben Bulgarien und Dobroge, Natolien, Syrien, die Moldau und Wallachey, die griechischen Inseln, die Halbinsel Morea ꝛc., Weinbau. In Bulgarien wird rother Wein in großer Menge, aber nur von mittelmäßiger Güte gezeugt. Man zieht ihn von Tultscha, Isakschia, Dajakewi, Matschin, Misewria und Deli-Orman. Es werden davon jährlich einige tausend Wagen voll nach Rußland und Polen verfahren. Man handelt den Artikel nach türkischen Kantars.

Der Wein von Triboli in Natolien ist hochroth von Farbe, dabei dick und stark; er gleicht dem Provencer, und wird häufig über das zabachische Meer nach Rußland ausgeführt. Man handelt ihn nach Oken. Auch werden viele Schiffsladungen nach Abasien, Taurien und den Gegenden am schwarzen Meere verschifft. Dieß ist auch der Fall mit dem rothen Weine von Kara-Agadje in eben dieser Provinz.

Die moldauischen und wallachischen Weine sind unter ihrem Artikel beschrieben.

Syrien liefert dreierlei Weine zum Handel, nämlich rothe, weisse und gelbe. Die weissen sind am seltensten und kostbarsten; diese sind sehr bitter von Geschmack. Die beiden andern sind zuckersüß. Sie werden zum Theil gekocht, und gleichen dem Provencerwein. Die ungekochten sind gesünder, und gleichen den besten Bourdeaurer Sorten. Der gelbe Wein ist bei den französischen Kaufleuten unter dem Namen Vin d'or bekannt; er verdient diesen Namen wegen der schönen Topasfarbe. Der vorzüglichste wird in den Weinbergen um Zouq und um dem Dorfe Nasbech nahe bei Antoura gewonnen. Dieser ist nicht gekocht, schmeckt aber doch sehr süß.

Die Weine, welche die Insel Cypern liefert, sind unter ihrem eigenen Artikel beschrieben. Die Insel Scio gibt viel Malvasir und Muskateller, und führt beide in Menge nach Griechenland, der Levante und Italien aus. Der Malvasir und Muskat von Kandia gibt dem cyprischen in der Güte nichts nach, und ist noch lieblicher von Geschmack. Samos liefert einige tausend Fässer rothen und weissen Muskateller. Der Baril wiegt 158 Pfund. Der rothe gilt nur halb so viel als der weisse, und ist sehr dunkel von Farbe. Beide Sorten werden nach Scio, Rhodus und Rumelien ausgeführt. Der Wein von Santorien sieht wie Rheinwein aus, aber er hat mehr Feuer; diesen verschifft man nach vielen Gegenden im Inselmeer, und bis nach Konstantinopel. Der von der Insel Stanchio ist süß und angenehm von Geschmack, und hat einen feinen Geruch.

Taurien, die vorige krimmische Tatarei, baut Weine von vortrefflicher Art, und führt sie häufig aus. Sie sind alle weiß, und von leichter Art. Blos der aus dem Gebiet von Soudag ist stark und gleicht den Likörweinen. Die Bezirke, welche in diesem Lande die besten Gewächse haben, sind die von Belbek, Soudag, Katchi und Elma. Die ukrainischen und zaporogischen Kosacken holen davon jährlich gegen 100,000 Oken ab. Unter den dasigen Weinen verträgt aber keiner, als nur der von Soudag, die Schifffahrt.

Unter den Weinen der übrigen Länder findet sich weiter keiner, der Bemerkung verdiente, indem sie nicht auf unsere Märkte kommen. Der Kapwein vom Vorgebirge ist unter diesem Artikel aufgeführt.

Was die Pflege und Wartung der Weine betrifft, so geben darüber die Bücher, welche von der Keller-Wirthschaft und dem Weinhandel besonders handeln, z. E. das Handbuch für Weinhändler, Leipzig 1790 u. s. w., Auskunft.

Zum Ausmessen der Weingebinde bedient man sich der Visir- oder Royestäbe. Man hat zweierlei Visirstäbe im Gebrauch, nämlich den cubischen und den cylindrischen. Der erstere dient nur zu Gebinden von ähnlicher Figur; der andere aber muß, wenn man nicht irre gehen will, zu allen Gebinden von abweichender Gestalt angewandt werden. Zu nicht vollen Fässern gebraucht der Royer den sogenannten Kantmesser.

Weinraute, s. Raute.

Weinstein, (Tartarus), fr. le tartre, ist ein steinharter Niederschlag, der sich in Gestalt einer weißlichen oder röthlichen Rinde nach und nach aus den sauren Weinen scheidet, und die innern Seiten der Gebinde überzieht. Der röthliche Weinstein ist gröber und weniger salzreich, der weißliche hingegen schwerer und glänzender. Beide entstehen jedoch aus erdigen, öligtschleimigen, harzigen und salzigsauren Theilen, welche sich in eine feste Masse zusammensetzen. Den besten Weinstein geben die toskanischen, sicilianischen, ungarischen, provencer, Rhein- und Frankenweine. Die Mittelsorten erhält die Handlung aus Languedok, besonders von Cette und Montpellier. Der beste Weinstein muß in lauter groben Stükken, dabei recht schwer, dicht und rein seyn, auch sich leicht zerbrechen lassen. Sein größter Verbrauch ist in der Färberei und in den Apotheken; doch bedient man sich da nicht des rothen Weinsteins, sondern vielmehr der daraus gezogenen und gereinigten Säure. Den italienischen Weinstein zieht die Handlung von Venedig und Livorno, den ungarischen von Fiume. Er ist in Fässern von circa 1000 Pfund, und wird zu Livorno bei 100 Pf. mit 2 Proc. Sconto gehandelt; ausser der Tara geht auch noch ein Procent für Staub ab. Zu Venedig handelt man die Waare bei 1000 Pfund zu so und so vielen Ducati correnti.

Weinsteincremor, oder Cremor tartari, ist das wesentliche saure Salz des Weinsteins, welches man durchs Auflösen und Kochen mit Wasser gereinigt erhält. Denn bei dem Abrauchen des Wassers erzeugt sich der Cremor in Gestalt eines Häutchens; diesen nimmt man davon beständig ab, und trocknet ihn. Weinsteinkristalle machen das Weinsteinsalz aus, welches entsteht, wenn der Cremor von dem ausdampfenden Wasser nicht abgenommen wird, so daß er sich ansammeln und wegen der Schwere zu Boden sinken muß, wo sich dann Kristalle ansetzen. Beide Artikel liefern Venedig, Cette, Montpellier, und verschiedene Fabriken in Franken, worunter die zu Werthheim die beste und reinste Waare gibt. Der französische Weinsteinrahm wird vornehmlich zu Calvisson und Aniane in Languedok verfertigt, und taugt zur Färberei weniger, als die deutsche und venetianische Sorte.

Vitriolisirten Weinstein, (Tartarum vitriolatum), einfachen sowie auch flüchtigen Weinsteingeist, und gereinigtes Weinsteinsalz, (Sal Tartari), für die Apotheken und Fabriken, liefert die Fabrik der Herren Glenk und Rückert zu Ingelfingen im Hohenlohischen, im Großen, und zu sehr billigen Preisen. Sie verkauft nach Nürnberger Gewicht, den Louisd'or zu 9 fl. rheinisch gerechnet.

Der Weinstein wird von den Scheidekünstlern durch dies Zeichen angedeutet: □ †

Weißgahres Leder, heißt alles dasjenige Leder, welches aus Schaf-, Hammel- und andern ähnlichen Fellen mit Alaun gahr und weiß gemacht ist.

Weißkohl, s. Kohl.

Weißkupfer, fr. cuivre blanc, ist eine Composition aus Kupfer und Arsenik, welche die Farbe des 12 bis 15 löthigen Silbers hat, zu Leuchtern, Medaillen u. dgl. angewandt, aber auch von falschen Münzern zu schändlichen Betrügereyen gemißbraucht wird.

Weizen, (Triticum), fr. le froment, s. Korn.

Weizen türkischer, in Ungarn, Slavonien und den umliegenden Ländern Kukuruz genannt, ist ein vorzügliches Produkt jener Länder. Man findet da auf gut gedüngten Aeckern Stämme von Kukuruz, die fünf Aehren treiben; in jeder Aehre befinden sich zuweilen 600 bis 700 Körner, welches eine Vermehrung von 3000 bis 3500 ist. Er schießt über 7 Schuh in die Höhe. Das Mehl dient den Menschen zur Speise, und wird auch zur Viehmast angewandt. Der stärkste Handel mit türkischem Weizen wird zu Triest, Venedig, Genua und Ancona getrieben, wo des Jahrs viele hundert Schiffsladungen ankommen.

Wels, (Silurus glanis L.), eine Fischgattung, welche in der Donau,

Weichsel u. in andern meist süßen Wassern sich befindet, und wie Lachs zugerichtet, verkauft wird. Aus der Haut, den Blasen, Gräten ꝛc., macht man einen guten Leim.

Welsch-Webs, ein grobes englisches Wollenzeug, welches vorzüglich nach Amerika und Flandern ausgeführt wird.

Weltauge, fr. l'oeil du monde, heißt ein Onyxachat, von bleichgrauer Farbe, der ein wenig durchsichtig ist, der wenn man ihn einige Minuten lang ins Wasser legt, durchsichtiger wird, und eine schöne Farbe wie Bernstein sehen läßt; wenn man ihn aber aus dem Wasser herauszieht, so bekommt er seine erste Farbe wieder. Man erhält ihn aus China.

Wensiga, in Rußland, die Rükkensehnen von den Sewrjugenfischen, welche getrocknet und so zum Handel gebracht werden. Sie dienen zur Speise. Diese Sehnen werden bei den frischgefangenen Fischen am Halse losgemacht, mit Gewalt herausgerissen, und hernach an der Luft getrocknet. Man bindet sie gemeiniglich zu 25 Stück in Bündel zusammen, und verkauft das Tausend auf der Stelle zu 3 bis 4 Rubel.

Werg, Heede, franz. l'étoupe, nennt man den groben und verworrenen Abgang vom Flachs und Hanf, der beim Hecheln an dem Werkzeuge hängen bleibt. Die Seiler machen daraus schlechte Stricke und Lunten. In Frankreich und den ehemals österreichischen Niederlanden spinnt man daraus ein gemeines Garn, das hernach zu rohen Leinen verwebt wird. Das gröbere wird zu Sack- und Packleinen verarbeitet, und einen andern Theil gebraucht man beim Kalfatern der Schiffe. Kratzheede ist die schlechteste Sorte unter den Heedesorten. In den neuesten Zeiten hat man den Werg so zu veredeln gesucht, daß er der Baumwolle ähnlich wurde; siehe Flachs und Hanf.

Wermuth, (Artemisia Absinthium L.), fr. l'absinthe, eine bittere Arzneipflanze, die man in gemeine, deutsche, Feld-Bergzahme, Garten- u. römische Art unterscheidet. Grund, Lage und Klima verändern das Gewächs in etwas, so daß der Wermuth an trokkenen, warmen und erhabenen Orten angenehmer und gemäßigter im Geruch und Geschmack ausfällt, und daher auch vorzüglich eingesammelt wird. Man baut ihn insgemein in Gärten, zieht aber doch denjenigen, der von selbst an den erwähnten Orten wächst, und viel weißgrauer, kleiner und kurzblätterigter ist, dem Gartenwermuth vor. Der erste ist auch mit dem pontischen und römischen der Alten einerlei; derjenige aber, welcher in einem feuchten, etwas schattigten Boden, bald wässerigter bald fetter, und an Geruch und Geschmack widriger, auch dabei mehr grün als weißgrau ist, wird in Ermangelung des wilden, eben so wie das Löffelkraut angewendet. Der Wermuth, welcher im andern Jahre nach seiner Aussaat blüht, gehört unter die niedrigen Staudengewächse, die 3 oder 4 Jahre dauren, bis sie holzigt werden, und nach häufig ausgestreuten Samen endlich vergehen, wenn sie nicht durch Zertheilen der Wurzelstöcke im Herbst und Frühling vermehrt werden. Seine holzigten, gar nicht bittere Wurzeln bringen starke Pflanzen mit 2 Fuß hohen, auch wohl längern viereckigten, jährlichen und sehr ästigen Stengeln. Die ganze Pflanze, welche mit stark zusammengesetzten, in viele Aeste zertheilten und eingeschnittenen, oberwärts grünlicht aschgrauen, unterwärts aber mehr silbergrauer, weichen wolligten Blättern besetzt ist, hat ein besonderes Ansehen. Die kugligten gelben Blumenknöpfe sitzen nach einer Seite zu hängend auf langen ziemlich einfachen Stielen, welche aus den Winkeln, welche die kleinen obern Blätter mit dem Stengel machen, hervorkommen. Im Junius und August steht die Pflanze in der Blüte, und bringt im September länglichte Samen, womit manchmal der Zittwersame, (Semen Cinae oder Santonici) verfälscht wird. Für die Apotheken werden Blätter, Wipfelblumen, das in der Blüte stehende, oder der Samenreife sich nähernde Kraut im Julius und August eingesammelt, und an luftigen Orten im Schatten allmählig und vollkommen getrocknet. Es wird dieses Kraut inner-

lich und äusserlich in der Medizin gebraucht. Man zieht darüber Wein und Branntwein ab ꝛc.

Weserleinen, s. Leinwand.

Westphälische Leinen, siehe Leinwand.

Wettergläser, ist die allgemeine Benennung der Barometer, welche hin und wieder die mechanischen Künstler, auch wohl eigene Barometermacher verfertigen, besonders Italiener, welche damit herumziehen. Viele Wettergläser bringt man von Venedig, Como, Canzo, Florenz, Augsburg u. s. w.

Wetterklee, Wetterkraut, s. Hirschklee.

Wetterröslein, s. Sigmarswurz.

Weyrauch, s. Weihrauch.

Whappernocker, ein feines Pelzwerk in dem nordamerikanischen Staate Connecticut, von einer wilden Katzengattung, deren Felle eine schöne braunrothe Farbe haben, und sehr kostbar sind. Man machte davon Damenmuffen, die 60 bis 80 Dukaten kosteten.

White-China; s. Wedgewood.

Wickelwolle, ein ordinaires Kameelhaar für Hutmacher, welches in kleinen Wickeln oder Bündeln von 1/2 bis 1 Pf. aus der Levante kommt.

Widerthon, s. Gäldenwiderthon.

Wiesel, kleine Hermeline, franz. la balette, russisch Laski, ein dem Hermelin ähnliches Thier, das aber kleiner ist, und nichts schwarzes am Schwanze hat. Man fängt sie in Rußland um großen Flüssen, und mischt die Felle unter die Hermelinfelle beim Verkauf an Leute, die es nicht verstehen. Eine besondere Art machen die feuergelben Wieseln aus, (Mustela Siberiaca), russisch Kulonki, eine Art Waldthiere mit einem röthlichen Felle, die nur in den waldigen Gegenden Siberiens angetroffen werden, und am Jenisey gemein sind. Die Chineser suchen diesen Artikel. Die Felle werden entweder roh oder schon zugerichtet gehandelt. Der Markt ist zu Irkutzk.

Wiesenbetonien, s. Betonien.

Wiesenkümmel, s. Kümmel.

Wiesenraute, (Thalictrum), fr. la rue des près, ein Kraut, mit vierblätterigt regulairen Blumen, die buschförmig beisammen stehen, worauf unbedeckte Samen folgen. Es wächst an Wiesen- oder Wassergräben; die Blätter und Wurzeln sind von sehr bitterm Geschmack. Beide werden in der Medizin gebraucht. Die Wurzel ist äusserlich braun, ihr Saft schmeckt süßlich bitter. Man färbt mit dem Kraute und der Wurzel die Wolle gelb. Die Wurzel in dreifacher Dosis gebraucht, hat die Kräfte der Rhabarber.

Wiesenwolle, s. Ruhrkraut.

Wilde Anemone, Küchenschell, Schottenblume, (Pulsatilla, Anemone sylvestris), franz. la coquelourde, pulsarille passelleur, eine Pflanzenart mit fünf- oft auch sechsblätterigt regulairen Blumen, worauf unbedeckte borstige Samen zum Vorschein kommen. Sie wächst an dürren Hügeln und leimigten trockenen Orten, und blüht im April. Die Wurzel wird wegen ihrer schweißtreibenden Kraft innerlich, und die Blumen und Blätter zum Aetzen äusserlich in der Medizin gebraucht.

Wild-Franzosenholz, Bastard-Aspalatholz, grünes Ebenholz, ein grünlicht braunes, dichtes, schweres, harziges Holz, das von der Insel Tabago und der afrikanischen Küste durch die Holländer geliefert wird. Es dient, wegen der schönen grünen Farbe, zu Tischlerarbeiten. Die Farbe darf nicht zu dunkel seyn. Die 100 Pfund gelten zu Amsterdam 7 fl.

Wilde Katzen, Steinkatzen, russisch Koschkidikija, fr. le chat sauvage, werden besonders in den Steppen um den kirgisischen Horden in Rußland angetroffen. Sie sind größer als Hauskatzen, und gleichen dem Luchs, nur daß sie nicht völlig seine Größe haben. Ihr Fell ist grobhaarigt und dick. Das Stück gilt zu Kjachta 1 bis 2 Rubel.

Wild Lakritzen, s. Engelsüß.

Wilder Majoran, s. Dosten.

Wilder Mohn, s. Klapperrosen.

Wilde Münze, s. Roßmünze.

Wilde Mirten, s. Mäusedorn.

Wild Mutterkraut, und wilder Poley, s. Ackermünze.

Wilde Raute, s. Erdrauch.

Wilder Saffran, s. Safflor.

Wilder Thymian, s. Quendel.

Windbüchsen, sind Schießgewehre, durch welche die Kugeln mittelst verdichteter Luft fortgetrieben werden. In eine Windkammer (im Kolben) wird mit einer eigenen Pumpe immer mehr Luft hineingeschafft. Ventile halten sie darin verschlossen. Bei jedesmaligem Losdrücken öfnet sich das eine Ventil u. läßt so viele verdichtete Luft heraus, als zum Fortreiben der Kugel nöthig ist. — Man erhält die Windbüchsen aus den Gewehrfabriken

Winde, (Convolvulus), fr. le liseron, liset, ein Kraut mit glockenförmigen einblätterigten Blumen, wovon die ungewundene, die kriechende und die steigende Sorte bekannt sind. Die große und die kleinere Art, von welchen die erstere an den Zäunen und Sträuchen, die andere aber im Getreide wächst, werden in der Medizin genutzt.

Windröslein, s. Anemone.

Winterblume, s. Rainblume.

Wintergrün, s. Epheu.

Wintergrün, Winterkraut, Holzmangolt, (Pyrola), fr. le lierre, la pervenche, pirolle. Die verschiedenen Arten dieser Pflanze sind sowohl gebirgigte als Heidekräuter, die in vielen Gegenden gar nicht, in andern nur einzeln, in noch andern, wie z. E. in der Mark Brandenburg, in Großpolen, den beiden Lausitzen, in Mecklenburg und Pommern vor andern, sehr häufig in den schattigten Harzwaldungen, im jungen Holze vorzüglich angetroffen werden. In der Arznei werden besonders das gemeine größere Pyrolenkraut mit runden Blättern, das kleine schmalblätterigte, und das staudige Wintergrün gebraucht. Diese drei Sorten sind beständige Pflanzen, mit kriechenden Wurzeln; sie blühen in den Sommermonaten, und haben weder in dem trockenen Kraute, wie es die Apotheken führen, noch in den Blumen einen Geruch, der Geschmack aber ist herbe und zusammenziehend. Sie kommen unter die äusserlichen Wundmittel.

Wintersrinde, (Cortex Winteranus, s. Magellanicus), ist die aromatische Rinde von der Wintera L., welcher Baum an der magellanischen Meerenge zu Hause ist. Sowohl die Blätter davon als auch die Rinde dienen zur Würze. Wir erhalten die Rinde in aufgerollten harten, festen Stükken von verschiedener Länge und Dicke, von 1/2 Linie bis zu 1/2 oder 3/4 Zoll dick; die Oberfläche ist etwas runzlicht und etwas zimmetfarben, der übrige Theil gelblich, der Geschmack gewürzhaft, auf der Zunge und im Halse brennend. Der Geruch kommt, wenn die Rinde gerieben wird, den Gewürznelken nahe. In den dickern Röhren stekken, so wie beim Caneel, die dünnern. Der kalte wässerigte Aufguß von dieser Rinde wird durch aufgelößten Eisenvitriol blauschwarz, der heiße Aufguß aber purpurschwarz gefärbt. Die medizinischen Kräfte der Rinde sind vorzüglich gegen den Scharbock.

Wißmuth, Markasit, Aschbley, (Bismuthum), fr. le bismuth, ein sehr sprödes im Bruche schimmerndes Metall, das aus dem sächsischen Erzgebirge, von Schneeberg, Annaberg, Marienberg u. s. w., wie auch aus Böhmen, England ꝛc., zum Handel gebracht wird. Der Wißmuth bricht selten allein, sondern fast immer mit Kobalt vermischt. Er wird von Künstlern und Metallarbeitern zur Zusammensetzung verschiedener Erze, insonderheit des Glokkenerzes, des weißen Kupfers ꝛc., gebraucht. Im sächsischen Obererzgebirge sind reiche Anbrüche von dieser Erzart. Die Schriftgießer nehmen ihn unter die Masse, woraus sie ihre Lettern gießen. Die Zinngießer setzen ihn dem Zinne zu, und die Apotheker machen davon allerhand Präparate. Er wird Pfundweise gehandelt.

Witney, ein englischer schmaler Kalmuck, 30 bis 40 Yards lang, und 30 bis 36 Zoll breit, der meistens nach der Ostsee geht.

Witney-blankets, sind engl. wollene Bettdecken.

Woilok, in Rußland, Filze oder Haardecken von allerlei Größe, die zum Bedecken des Fußbodens in Zimmern dienen. Man macht die besten um Kaluga und Sibirien. Die meisten von

diesen Filzarbeiten werden von Archangel verschifft.

Wölfe, fr. les loups. Von diesen wilden und reissenden Thieren werden die Bälge insonderheit aus Polen, Rußland u. andern nördlichen Ländern zum Handel gebracht. Man bringt sie aus jenen Ländern mit den Haaren zugerichtet, und Stückweise oder in Pelzen ausgeführt, theils auch roh und unzugerichtet zum Handel. Von der russischen Landesart sind die trukonischen die berühmtesten und langhaarigsten. Die kirgischen sind nicht so groß wie die baschkirischen, aber reicher von Pelz, und leichter als die russischen. Zuweilen fallen sie so weiß aus, daß sie den turuchanischen gleich kommen. Sie werden in der Steppe jenseits des Ural und im Kirgisdistrickte in großer Menge erlegt; die Felle werden nach Orenburg zu Markte gebracht. In den nördlichsten Wildnissen gegen dem Ocean hin, sind die weissen und grauen am häufigsten. In der Kaschwinskaja Sloboda gibt es oft ganz schwarze Wölfe; diejenigen, welche man am Jenisey fängt, übertreffen die von allen übrigen Orten um ein merkliches an Größe, deswegen stehen sie auch im Preise allemal höher, als die Felle, die man vom Ob oder von der Lena erhält. Die trukonischen werden nach Orenburg zum Verkauf gebracht, und davon jährlich gegen 20,000 Stück gehandelt. Man verschifft sie hernach weiter nach Polen und in die Türkey. Auch bringen die Kirgisen viele Steppenwölfe, die zwar schlecht von Haaren, aber doch leicht sind, nach Orenburg und Troizkaja. Auch Amerika liefert Wolfsfelle. Die Preise in Orenburg standen vor einigen Jahren so: Große Wolfsfelle, das Stück 1 Rubel und 20 Kopeken. Mittlere, 90 Kopeken. Kleine, 60 Kop. In Petersburg: Trukonische beste Sorte, 15 Rubel. Wolfsbäuche, ein Pelz 600 R. Wolfsrücken, ein Pelz davon 25 Rubel. Bester sibirischen Wölfe, das Stück 8 Rubel. Wolfsbäuche, ein Pelz 200 R. Dergleichen ordinaire, das Stück 5 Rubel. Wolfsbäuche, ein Pelz 80 Rubel. Ditto geringere Sorten, 40 R. Landwölfe, beste Sorte, das Stück 4 R. Ditto, geringste Sorte, 2 Rubel. Wolfsbäuche, beste Sorte, ein Pelz 35 R. Dergleichen geringste Sorte, 22 R. Beste Rükken, ein Pelz 20 R. Ditto, geringste, 15 R. Zu Kjachta: Wolfsfelle, das Stück 2 bis 8 R. Pfoten, 30 bis 70 Kopeken. Junge, die aus der Mutter geschnitten werden, 30 Kopeken.

Von den kanatischen gilt das Stück zu London 25 Sh. Sterling.

Die Wolfszähne werden zum Theil für die Kinder in Silber gefaßt, theils in hölzerne lange Stiele befestigt, und hernach von Buchbindern und andern Arbeitern zum Poliren gebraucht.

Wolfsauge, franz. pierre chatoyante, nennt man eine Art halbdurchsichter Kiesel, die an den Rändern dunkelbraun, und in der Mitte sehr glänzend schwarzgrün aussehen.

Wolfsbeere, s. Pariskraut.

Wolfsbohnen, s. Feigbohnen.

Wolfsfuß, s. Herzgespannkraut.

Wolfskraut, s. Stephanskörner.

Wolfsmilch, (Esula Tithymalus), fr. l'ésule tithymale, réveillamatin, ein Kräutergeschlecht mit ätzendscharfem Milchsafte, fünfblätterigt regulairen Blumen, und dreigetheilter Frucht, deren Samen und Wurzeln heftig purgiren. Dazu braucht man sie zuweilen in der Medizin.

Wohlgemuth, s. Dosten.

Wolle, (Lana), fr. la laine, ein ungemein wichtiger Zweig des allgemeinen Handels, der unzähligen Manufakturen den Stoff gibt, und in ungeheurer Menge theils noch roh und unzugerichtet, theils gewaschen, gekämmt, gesponnen u.s.w, zugerichtet zum Handel gebracht wird. Im engern Sinne versteht man unter Wolle stets das kurze feine krause Haar der Schaafe. Der Einkauf des Materials ist bei der Wollenmanufaktur eines der angelegentlichsten und wichtigsten Geschäfte, und setzt richtige Kenntniß und Erfahrung bei denjenigen voraus, die sich damit abgeben wollen. Diese müssen die Wolle von verschiedener Art und zu mancherlei Gebrauch einzukaufen wissen, und mit den Fällen bekannt seyn, wo ein mit Unverstand oder Unbehutsamkeit geschehener

Kauf Streitigkeit und unvermeidlichen Schaden nach sich zieht, der hier um so erheblicher seyn kann, da von dieser Waare oft starke Vorräthe eingekauft werden. Es wird aber auch erfordert, daß man die Gegend und den Ort kenne, wo man einkaufen will; die Güte der Schäfereien, des Viehes und der Wolle; ob die Gemeinhut daselbst aufgehoben, und die Weide mittelst besserer Futterkräuter verbessert, die Schäferei durch spanische Widder veredelt, das Melken des Viehes aber abgeschafft sey, wodurch ungleich mehr und bessere Wolle gezeugt wird, als sonst; ferner, ob die Schäfer Hammel im Ueberfluß, oder mehr Widderschaft halten, weil letztere gewöhnlich eine feinere, aber nicht so starke und so reichhaltige Wolle, wie die Hämmel, geben, obgleich es auch feine Hammelpelze gibt; endlich, ob das Jahr vorher viele Hämmel verkauft, und dafür viele Jährlinge aufgezogen worden sind, welche insgemein viel kurze Wolle geben; oder ob man sich der Mutterschafe entledigt habe, welche eine feinere Wolle tragen, die aber nicht ins Gewicht fällt u. s. w.

Die Wolle ist entweder einschürig oder zweischürig. Einschürige Wolle fällt von solchen Schafen, die jährlich nur einmal, nämlich gegen Pfingsten geschoren werden. Schafe dieser Art werden insgemein auf hohen Gegenden und auf einer nicht sonderlich fetten Weide gehütet. Die Fäden dieser Wolle lassen sich sehr lang ausziehen; je länger sie sich ausziehen lassen, desto besser ist die Wolle. Diese Eigenschaft macht die erwähnte Wolle dazu geschickt, daß sie fein und fest gesponnen werden kann; daher wird diese Sorte mit vorzüglichem Nutzen zu Wollenzeugen gebraucht.

Die zweischürige Wolle gewinnt man von solchen Schafen, die zweimal im Jahr, nämlich im Frühjahr und Herbste, geschoren werden, unter welchen die von der ersten Jahrszeit vor der letztern den Vorzug behauptet. Die Wolle von diesen Schafen ist den Haaren ähnlich; sie ist daher kurz in Hinsicht der einzelnen Fäden, hat aber wieder den Vorzug, daß sie sich gut filzet. Der letztern Eigenschaft wegen, wird sie am füglichsten zu Tüchern verarbeitet; sie muß kurz, weich und fett seyn, weil sie sich in diesem Zustande am besten filzet. Man gewinnt sie von solchen Schafen, die auf einer niedrigen und fetten Weide ihre Nahrung finden; doch können, ausser der hohen Weide, auch die Futterkräuter, wie die Erfahrung beweist, das Ihrige zu der vorhingedachten Güte beitragen.

Eine der vornehmsten Krankheiten der Schafe ist die Raude oder Krätze, welche so ansteckend ist, daß nicht nur Heerden, sondern ganze Gegenden, die einmal damit behaftet sind, schwer wieder davon befreit werden können. Sie ist auch der Grund, warum man die Schafe überhaupt in reines Vieh u. in Schmiervieh einzutheilen pflegt. Er rührt daher, weil unreine und krätzige Schafe beständig mit Tabaksbeitze geschmiert werden müssen, welches die Wolle verunreinigt und verringert.

Zweiwüchsige Wolle ist diejenige, wo man die rechte Schurzeit hat vorbeistreichen lassen. In diesem Fall ist die alte Wolle gehoben, die neue nachgewachsen, die mittlere, welche erst auf der Haut gesessen hat, filziger, und die obere taub geworden. Es muß daher die obere und untere Wolle abgeschnitten werden; die mittlere filzigte taugt zu weiter nichts, als zum Anschroten. Man nennt die Wolle gleichfalls zweiwüchsig oder hungerfilzig, wenn die Schafe im Winter schlecht gefüttert worden sind; alsdann wird die Wolle auf der Haut gleichsam filzig, und muß als unbrauchbar weggeschnitten werden. Die Tuchmacher bedienen sich eines eigenen Ausdrucks, die Wolle zu bezeichnen, die nicht filzig ist; sie sagen: die Wolle, die auf der Haut sitzt, muß flüßig, d. h. weder fest noch filzig, und in den Spitzen nicht stumpf seyn. Futterigt seyn, (dies ist ein Ausdruck der Wollarbeiter) bedeutet einen Fehler der Wolle, wo sie durch vegetabilischen Unrath, z. E. Schäben von Flachs, Spelz von Getreide, Kletten, Strohhalmen u. s. w, verunreinigt ist. Die Wolle von solchen Schafen, die in den Waldungen harziger Nadelhölzer weiden, hängt an den Spitzen voller

Harz, und ist daher sehr gering im Werth.

Die Schäfer haben die Gewohnheit, daß sie die Schafe vor dem Scheeren waschen, den Pelz mit der Schafscheere abnehmen, und den Pelz besonders zusammenwickeln, welchen man einen Dunk nennt. Lammwolle muß davon geschieden seyn; diese wird an die Hutmacher verkauft, und ist zur Wollenmanufaktur nicht anwendbar. Die Schäfer verstehen sich aber auf den betrüglichen Kunstgriff, die unbrauchbare Wolle in der Mitte eines solchen Dunks mit unterzumengen, meisterlich.

Der Sachkundige muß bei dem Einkauf der Wolle sowohl das äussere Ansehen als das Gefühl zu Hülfe nehmen. Eine brauchbare Wolle muß zuerst einen guten Stapel haben, d. h. sie muß sich gut ausziehen, und überhaupt weich und fett anfühlen lassen. Doch kommen hierbei auch der Ort und die Umstände in Betrachtung, wo und wie die Wolle gewonnen worden ist. Die das Werk verstehen, kennen die Oerter in jedem Reviere sehr genau, wo die beste Wolle fällt, und ziehen von Zeit zu Zeit Erkundigung darüber ein. Es kann aber auch die Wolle in einem und demselben Orte nicht alle Jahre gleich gut ausfallen, weil theils die Weide nicht in jedem Jahre von gleicher Güte ist, theils auch durch Nebenumstände verringert wird. Zu den letztern gehört, wenn die Schafe an einem windigen Tage gewaschen worden sind, wo sich viel Staub in die Wolle gesetzt hat.

Raufwolle, nennt man die, welche die Weißgerber von den Schaffellen abgekalkt haben, und die hernach abgewaschen an die Tuchmacher verkauft wird. Sie steht den andern Wollenarten sehr nach. Blut- oder Blößwolle ist diejenige, welche von gestorbenen oder getodeten Schafen gesammelt wird. Schmierwolle ist die schlechteste; diese fällt lang, zottigt und grob.

In Deutschland fällt die beste und vorzüglichste Wolle in Schlesien, Böhmen, Sachsen, der Mark Brandenburg, im Lüneburgischen, um Bremen, und hernach im Mecklenburgischen, Holsteinschen, und in Pommern. Die schlesische u. böhmische darf, so wie die märkische, nicht ausgeführt werden. Die Schafzucht in Sachsen ist vorzüglich durch spanische Stöhre, welche seit dem Jahr 1763 zu wiederholtenmalen eingebracht wurden, in einem hohen Grade veredelt worden, so daß man jetzt schon einheimische spanische Wolle auf den Markt bringen kann. Im Meißen'schen und Leipziger Kreise fällt auch vorzüglich gute, besonders um Perle im Leipziger Kreise. Die Mecklenburgische ist 4 bis 5 Procent besser, als die Pommersche. Die letztere ist einschürig, und wird entweder unverarbeitet nach Holland, Dänemark und Schweden ausgeführt, oder zu Garn gesponnen, nach Schweden und Dänemark geschickt.

Unter den ausländischen Arten haben die spanische und englische den Vorrang; hernach folgen die holländische, portugisische, italienische, dänische, türkische, und die levantische.

Die spanische Wolle kann keine Nation entbehren, weil zu den feinsten Tüchern und Zeugen immer wenigstens ein Theil spanischer Wolle erfordert wird. Man schätzt die Anzahl aller Schafe in Spanien auf dreizehn Millionen Stück, unterscheidet sie aber in zwei Sorten, nämlich in wandernde (Ovejas merinas oder tras humantes), und in bleibende Schafe. Die letztern machen die größte Zahl aus. Die Merinoschafe wandern aus den kalten Höhen von Montana und den Grenzen von Altcastilien, Molina de Aragon, aus Leon, Segovia, Avila und Burgos, im Jahr zweimal, nämlich mit Ausgang Septembers zur Winterweide nach den mildern Gegenden von Estremadura, Cordova und Mancha; und im April wieder zurück nach den Sommerweiden in Aragonien und ihrer Heimath. Die Wanderung ist jedoch nicht das, was die Feinheit der spanischen Wolle verursacht; denn viele von den bleibenden Heerden liefern eben so feine Sorten; Wanderung ist einmal von alten Zeiten her so eingeführt worden, und dauert jetzt noch immer fort, weil die großen Eigenthümer und Klöster, denen jene Heerden gehören, dabei ihren Vortheil finden. Man schätzt die Menge der feinen Wolle, die in ganz

Spanien gewonnen wird, auf eine Million Arrobas, jede von 25 Pfund im Gewicht. Davon werden über 500,000 Arrobas gewaschen, und etwa ein Drittel oder Viertel so viel, ungewaschen ausgeführt. Nur die feinen Sorten darf man exportiren; von den gemeinen ist die Ausfuhr nicht erlaubt. Im Monat Mai fängt die Wollschur in Spanien an. Dieß Geschäft wird in großen weitläuftigen Gebäuden, Esquileos, vollzogen, die manchmal 40, 50 bis 60,000 Stück Schafe fassen können. Eine jede Heerde, die einem großen Eigenthümer gehört, heißt Cavana, und erhält noch den Namen des Herrn zum Beisatz. Die Cavanas des Escurials, von Bejar, Negretti, Paular ꝛc., sind am meisten im Rufe.

Die Wolle von jedem Schafe wird in viererlei auch wohl in mehr Sorten eingetheilt. Lanas refloretas, nennt der Spanier die beste und feinste, vom Bauch und Rücken des Schafs; Finas, die vom Halse und den Seiten; Segundas, von den Schultern; und Terceras, die von den Füßen. Wenn die Schur geendigt ist, so packt man die Wolle ohne weiteres in Säcke, und bringt sie entweder nach den Seehäfen, oder in die Landstädte, und nach den Wollwäschereien. Die letztern sind in Kastilien hie und da zerstreut; es gibt ihrer auch viele um Segovia. Die Operation, die man da mit der Wolle vornimmt, ist zwar nichts weniger, als vollkommen, denn sie wird in Holland und anderwärts noch einmal gewaschen; doch erfüllt man dadurch den Zweck, worauf es abgesehen ist, nämlich, die Wolle so zuzurichten, daß sie ohne Schaden zur See verfahren werden kann. Die Wäscherei geschieht im Junius; und da die Wolle meistens sehr unrein ist, so gehen beim Waschen oft 50 Procent verloren. Je feiner die ungewaschene Wolle ist, desto mehr liefert sie nach der Wäsche im Gewicht. Daher geben die Leonesas und Segovias unter allen am meisten aus, und ihre Correspondiom (Ausbeute) fällt am vortheilhaftesten. Die Gattungen der spanischen Wolle folgen im Range so auf einander:

1) Leonesas, die superfeine Sorte, welche in Leon von solchen Heerden gewonnen wird, die den Sommer auf den Bergen zubringen, und im Herbst nach Estremadura wandern. Auf der Rückreise werden sie in Kastilien geschoren: die Wolle läßt man zu Segovia, Buitrago, Ortijosa ꝛc., waschen. Diese ist rosenroth oder incarnat von Farbe, im Gefühl ungemein sanft, obgleich nicht lang, dabei dicht zusammenstehend, kraus und elastisch.

2) Segovianas, heißt die darauf folgende Sorte. Diese wird in der Gegend um dem Kloster Escorial gezeugt, und stark ausgeführt. Sie hat zwar die Farbe der Leonesas, aber nicht die seidenähnliche Feinheit. In mehreren Orten dieser Provinz, z E. zu Mondajos, Buitrago und Pennaranda, gewinnt man ebenfalls sehr schöne Sorten; sie stehen aber doch in der Feinheit und Stärke den Leonesas nach. Sie führen den Namen de los Puertos oder Segovianas ordinarias.

3) Sorias Segovias; die Wolle aus dieser Landschaft soll der feinen Segovia nicht viel nachgeben, doch stehen einige Sorten unter derselben, z. E. die Sorias de los Rios, de los Cavaleros, del Campo, und de Lumbreras. Die beiden letztern Sorten fallen von bleibenden Schafen. Die Farbe der Siguencas Segovianas fällt ins Hellgelbe, weil die Schafe mit Ockererde beschmiert werden.

4) Die von Avila ist eine vortreffliche Wolle, die derjenigen Nro. 3. nichts nachgibt.

5) Burgos und die umliegende Gegend gibt die Burgalesas, schön rosenfarbener Art, zuweilen auch weiß; sie wird aber einige Monate nach der Wäsche etwas starrhaarig, welches von dem kalten Gebirgswasser herrührt.

Zu den Gegenden, welche die schlechtern Sorten geben, rechnet man Molina, Ortigosa, Albaracia in Arazonien, und Badajoz in Estremadura.

Die von Sevilla wird, so wie die aus dem übrigen Andalusien, nur zur halbfeinen Art gerechnet. Die Wolle kommt, so wie sie von den Schafen abgenommen worden ist, nach den Lavaderos. Hier bekommen sie die Apartadores oder Sor-

tirer in die Hände, die sie in gehörige Klassen eintheilen. Diese Leute sind in ihrem Geschäft so geübt, daß sie auf den ersten Anblick sehen können, von welchem Theile des Thiers ein Flocken Wolle sey, den man ihnen vorlegt. Wenn die Sortirung geschehen ist, so breitet man die Wolle auf Hürden von Holz aus, schlägt sie, damit aller Staub und Unrath davon abfalle, und trägt sie hernach in den Lavadero. Die Wolle wird nun in großen viereckigten Behältern, die mit behauenen Steinen ausgelegt sind, mit mehr oder minder heissem Wasser, je nachdem die Wolle fein ist), gewaschen und wohl getreten. Wenn dies vorbei ist, so wird die Wolle von neuem auf die Hürden zum Abtrocknen hingelegt. Hernach wird sie mit kaltem Wasser rein abgespühlt. Zuletzt breitet man sie auf abhängigen Rasenstücken 4 oder 5 Tage lang an der Sonne zum Trocknen aus, und wenn sie hinlänglich trokken ist, so packt man sie in Säcke, und verführt sie. Jeder Sack wird mit dem Anfangsbuchstaben der Sorte, die er enthält, und überdies mit dem Zeichen der Cavanna bezeichnet.

Die Lammwolle wird mit der Wolle von den Schafen in einem Ballen zusammen verkauft, welches für die Käufer der ungewaschenen Wolle nachtheilig ist, da sie auf diesen Fuß die Lammwolle eben so theuer, als die andere bezahlen müssen, und doch weniger dafür bekommen. Die größere oder geringere Menge der Lammwolle hängt aber von der Witterung ab, die im jedesmal vergangenen Winter gewesen ist; war diese gelinde, so können die Schafe wegen des reichlichen Futters ihre Lämmer hinlänglich ernähren, und man zieht sie so auf; ist aber der Winter strenge, mangelt das Futter, so können die Schafe nicht alle Lämmer ernähren, die Schäfer müssen also viele Lämmer schlachten. In dem ersten Falle, nämlich wenn der Winter gelinde gewesen ist, beträgt die Lammwolle 1/5 oder 1/7 aller Wolle in einem Ballen: in dem zweiten aber nur 1/12 oder 1/16 des Ganzen. Indessen wird der Nachtheil, den der Käufer durch die zu viele Lammwolle leidet, gemeiniglich wieder durch die bessere Beschaffenheit der Wolle vergütet; diese pflegt in solchen Jahren, wo ein gelinder Winter gewesen ist, gewöhnlich besser auszufallen als sonst.

Wird die Wolle in Spanien ungewaschen verkauft, so gibt der Verkäufer der Unreinigkeiten wegen, die sich in der Waare befinden mögen, keine Refaktie, sondern der Käufer muß nach Möglichkeit den Ausfall selbst zu berechnen wissen, damit er dabei nicht zu kurz komme. Doch läßt sich dieser nicht eher mit Zuverläßigkeit bestimmen, als bis die Wolle gewaschen worden ist.

Die spanische Wolle wird entweder von Bilboa oder von Sankt Ander am stärksten ausgeführt. Obgleich zu Bilboa keine Lavaderos sind, so kann man hier doch die gewaschenen Sorten fast für denselben Preis bekommen, als sie ungewaschen in Kastilien kosten würden. An diesem Orte werden die Preise der verschiedenen Sorten in Reales corrientes, oder auch in Reales de plata mit 20 Proc. Vermehrung, bestimmt, worauf man die Reales de plata in Reales de vellon reducirt. Die F. oder finas stehen 25 Procent niedriger, als R. oder Refloretas, S. od. Segundas, und T. od. Terceras gelten wieder so viel weniger, als finas. Zu Bilboa wird weder Refaktie noch Tara bei der Wolle gegeben. Die Bedingungen des Verkaufs sind, daß 1/3 vom Betrage der Waare gleich baar, noch 1/3 in 4 Monaten, und der Rest in 8 Monaten bezahlt werden soll. Die Bezahlung geschieht gewöhnlich mit Wechselbriefen, die auf die gedachten Termine ausgestellt sind. England, Holland und Frankreich ziehen die benöthigte spanische Wolle aus den beiden vorhin erwähnten Häfen. London und Bristol allein lassen jährlich über 50000 Säcke einschiffen. Diejenige, welche in Estremadura, Kastilien und Mancha aufgekauft wird, geht von Sevilla und Cadix ins Ausland. Deutschland zieht die spanische Wolle, die es bedarf, nur zum Theil aus der ersten Hand, größtentheils aber, und gemeiniglich eben so vortheilhaft, aus Holland. Ueberdies ist die Wolle, die der holländische Zwischenhandel liefert, viel besser gereinigt

und genauer sortirt, als die aus der ersten Hand kommt.

Auch Bayonne ist der Platz, wo ein überaus beträchtlicher Handel mit spanischer Wolle getrieben wird, und wo man diese Waare oft vortheilhafter, als im Lande selbst haben kann. Es kommen hier jährlich im Durchschnitt gegen 15,000 Ballen zum Verkauf. Die Sorten bestehen in Segovias leonesas, sobrefinas, ordinaire Segovias, Sorias segovianas, Burgalesas, Sorias de Cavalleros, Sorias Molinas, in kleinen und großen Albarasines, Cuenças, Estremenas, Belchittes, Campos de Aragon, Floretonnes aus Navarra und Lammwolle, entweder gewaschen oder ungewaschen. Die besten Wäschereien sind Bayonne noch näher, als Bilboa; man kann daher die gewaschene Wolle besser sortirt vom ersten Orte haben, als aus Spanien selbst. Die beste Zeit zum Einkauf daselbst ist im Winter. Der Artikel wird nach Poids de Marc gehandelt. Man gibt 11 bis 14 Pf. Tara, je nachdem der Ballen kleiner oder gröser ist. Ausserdem werden in der Faktura 3 Pfund auf den Ballen gekürzt, welches man trois Livres du Don nennt. Was das Verhältniß des dasigen Sortiments betrifft, so finden sich darunter insgemein 1/5 oder 1/4 von den niedrigen Sorten F. und S., 1/4 ordin. Segovias und Burgalesas; und endlich 1/3 an Sorias Segovianas, Cavalleros, und Sorias.

Die englische Wolle kann man zu allen Arten von Zeugen verarbeiten, nur zu den feinsten Tüchern nicht; diese können nicht ohne einen Zusatz an spanischer Wolle gemacht werden. Vortreffliche englische Wolle ist die aus Südwallis, aus den höhern Gegenden von Aberdeenshire und von den Shetländischen Inseln. Von der kurzen Wolle fallen die besten Sorten um Cotswold in Gloucestershire; diese wird für die beste in ganz England gehalten, und kommt der spanischen am nächsten, wie auch in Hereford- und Worcestershire. Die lange Wolle, welche gekämmt wird, fällt vorzüglich in Worwik, Northampton, Lincoln, Durham, und in den morastigen Gegenden von Rumney. Die aus den südlichen Gegenden in Lincoln und Leicester hat wegen ihrer Länge, Feinheit, Weiche, und wegen ihres schönen Glanzes den Vorzug vor allen übrigen. Die Ausfuhr der rohen Wolle ist in diesem Lande aufs schärfste verboten. Es geht aber dennoch viele englische Wolle durch den Schleichhandel nach Frankreich, welche in den Manufakturen zu Amiens, Ryssel, Abbeville ꝛc., zu Atlassen, Tricots, Raz u. s. w., verarbeitet wird. Die aus Durham ist fein und gleichartig, 6 bis 7 Zoll lang, und obgleich etwas kraus, so dient sie doch zu Kammwolle. Die aus Lincolshire, ist wohl einen Fuß lang, vornehmlich die um Boston und Spalding. Es ist die gröbste unter den langen Sorten. Die aus Nordhampton, Leicester, Cambridge, ist viel feiner und geschmeidiger. Die suffolkische und norfolkische oder schottische ist schön weiß, nur wenig lang, dabei gekräuselt; sie dient zu gewalkten Tüchern. Die aus Dorset ist schon weniger fein, hängt nicht so klumpig zusammen, und ist länger.

Unter der holländischen Wolle schätzt man die am höchsten, welche in der alten Zyp, auf den Inseln Texel, Wieringen und Ameland gezeugt wird. Diese wird beinahe der spanischen gleich geachtet. Man führt sie in Partheien nach Brabant, Frankreich u. s. w, aus.

Die portugiesische Wolle ist zwar nicht so fein als die spanische, doch wird sie häufig in den holländischen, deutschen und andern Manufakturen verbraucht. Die verschiedenen Sorten folgen so in der Feine aufeinander: Badajoz, Campo-Mayor, Elvas, Olivenza, und Estremos. Sie werden wie die spanische sortirt, und zu Amsterdam mit 2 Procent Rabatt und 14 Proc. Tara gehandelt.

Unter der Wolle, welche die Provinzen Frankreichs gewinnen, sind die besten Sorten die aus Berry, insonderheit aus der Ebene von Vatan, sowie auch die aus dem Kirchsprengel von Narbonne, welche unter dem Namen la Clape zu Markte kommt u. die Roussillonsche aus der Ebene von Salanque. Sie gelten aber schon 50 Procent weniger, als die beste spanische Wolle. Nicht

viel geringer ist die Wolle aus Sologne, von Ober- und Nieder-Courbiere, und ein paar andere Sorten in Languedok. Die besten dienen zu Tüchern von Berry, Carcassone und Façon d'Elbeuf; die schlechtern zu Tüchern von Lodève, Montrungs- und Tüchern von Vire und Limour, zu Pinchinats von Amboise, Loches ꝛc., in Touraine, zu Droguets in Poitou ꝛc.; die übrige französische Wolle, von der gröbsten Gattung, wird blos zu Etaminen, Kammlotten und ordinairen Serschen verarbeitet. Hiermit wird in der Picardie, Normandie, Maine, Perche, Cevennes, Gevaudan und Poitou ein lebhafter Handel getrieben. Wohl die Hälfte der französischen Wolle wird zu Kammwolle gemacht, und hernach zu Zeugen u. Strümpfen weiter verarbeitet. Ein großer Theil von der Wolle, die Frankreich aus Deutschland, Polen und dem Norden zieht, geht nach Rouen, Abbeville, Ryssel und Lyon, wo sie theils zu Garn gesponnen wird, und noch weiter geht, theils zu Tüchern und Zeugen verarbeitet wird. Die zu Tapeten und Zeugen dienliche Wolle wird in der Gegend um Abbeville, zu Roziers bei Amiens ꝛc., gesponnen, und in Packeten von 5 Pfund nach dem Gewicht verkauft. Man unterscheidet die Wolle zu Abbeville in dreierlei Sorten, nämlich in Aury oder feinste; in Frontières oder gemeine, und in Laines triées, die zu feinen gewürkten oder gestrickten Strümpfen verarbeitet wird. Lyon und Marseille treiben mit barbarischer, deutscher und levantischer Wolle, einen wichtigen Zwischenhandel nach vielen einheimischen u. fremden Provinzen.

Unter den italienischen Wollsorten sind für den allgemeinen Handel am wichtigsten die aus Appulien und Basilicata im Königreich Neapel, welche in großer Menge nach Deutschland, Frankreich, der Schweiz und ins Venezianische zu Markte kommen, und an Ort und Stelle nach Rubbo oder Rubbio von 26 Pfund gehandelt werden, und die sogenannte römische Wolle aus dem Kirchenstaate. Die letztere fällt von Schafen kleinen Schlages, welche um Sermoneta, Velletri u. s. w., gezogen werden. Sie bringen den Sommer auf den Gebirgen, und den Winter an den Morästen und am Gestade des Meeres zu. Des Nachts überwirft man sie mit Rezzen. Die Wolle aus dem Kirchenstaate wird sehr gesucht, daher mangelt es nicht an Kommissionairen und Handelsleuten, welche die Waare im Innern des Landes für Rechnung der Fremden aufkaufen. Die Bissanewolle ist die feinste. Diese und die übrigen Sorten werden im Monat Mai und später nach Civitavecchia gebracht, und hernach weiter verschifft. Da hier die einheimischen Manufakturen von keiner Erheblichkeit sind, so wird der größte Theil dieser Waare roh ausgeführt, und zwar vornehmlich nach Frankreich, Flandern und ins Piemontesische. Lyon, Lodeve, Carcassonne u. andere Fabrikörter in Frankreich ziehen diesen Artikel über Marseille oder von Marseille, welches nicht nur das Hauptentrepot der Franzosen für ihren Handel von und nach dem mittelländischen Meere ist, sondern auch den Stapel mit ausländischer Wolle hat. Ryssel hingegen, Brügge und andere Oerter in Brabant und Flandern ziehen die römische Wolle über Ostende. Diejenige, welche nach Piemont bestimmt ist, (und dazu wählt man gewöhnlich nur ordinaire Sorten), geht dahin über Genua, Savona und Oneglia. — Hier ist zu bemerken, daß der Unternehmer der Tuchfabrik zu Rom, die unter dem Namen san Michele bekannt ist, das Vorrecht erhalten hat, sich die Wolle früher auszusuchen und einkaufen zu dürfen, ehe sie nach der Fremde verladen werden darf, und zwar geht seine Befugniß bis zum 15. Juni, nachher darf der Artikel gegen Erlegung von 12 Procent zollfrei ausgeführt werden. Die römische Schafwolle sieht gemeiniglich röthlich von der Erde aus, auf der sich die Heerden lagern; aber die Lammwolle ist schön weiß. Die Gattung von beiden ist mittlerer Art.

Die Wolle aus Appulien, besonders die aus dem sogenannten Tavoliere, ist eine der besten in Europa, und gibt der spanischen nicht viel nach. Das Klima und die Lage der beiden Länder treffen auch ziemlich überein. Die Gegend von

Apulien hat ebenen Boden, welcher aus Sand von verwitterten Muschelschaalen und Kalkerde zusammengesetzt ist, und worin viele salzigte Theile stecken. Es wächst darauf ein überaus feines und nicht über 2 oder 3 Zoll langes Gras, das ein vortreffliches Futter für die Schafe gibt. In vorzüglicher Menge findet man da auch Zichorien und Malven, welche den weidenden Schafen zur Blutreinigung dienen, nicht weniger Feldquendel oder wilden Poley u. drgl. Den mit Salztheilen geschwängerten Futterkräutern und dem feinen kurzen Grase hat man vorzüglich die Feine und Güte der dasigen Wolle zu danken. Die appulische Wolle geht daher in großer Menge ins Venezianische, nach der Schweiz, nach Tirol, ja bis nach Aachen und den ehemal. österreich. Niederlanden, wo sie die Tuchfabriken verarbeiten. Mehr als ein Drittel der appulischen Wolle wird aber im Lande selbst verarbeitet, z. E. zu Palena in Abbruzzo, zu Piedimonte und Arpino in Campania, Avellino und Murano in Kalabrien.

Dänemark liefert hie und da Wolle, die bei der Handlung ihren Werth hat. Die Eyderstädtische wird zu feinen Tüchern und allerhand Zeugen gesucht. Die Seeländische, besonders die Lammwolle, ist vorzüglich für die Hutfabriken sehr brauchbar. Die Jüttländische hingegen findet zu mittleren und ordinairen Tüchern ihre Anwendung.

Die Türkei ist eines von den Ländern auf dem Erdboden, welche die meiste Wolle ausführen. Man schätzt die Menge, die seine verschiedenen Provinzen jährlich zu Markte bringen, auf mehr als eine halbe Million Zentner. Die vorzüglichsten Provinzen in dieser Hinsicht, sind Syrien, Turkomanien, Aegypten, Bulgarien, Bosnien, Cirkassien, Karamanien, Salonichi und die Wallachei.

In ganz Bulgarien wird Wolle gewonnen. Die Menge derselben ist erstaunlich groß. Sie ist alle ungewaschen. Man unterscheidet die Landesart in zwei Hauptsorten, nämlich in gekräuselte und in glatthaarige. Die erstere ist weit feiner und theurer, als die andere. Die von Nicopolis wird am meisten gesucht. Schwarze Wolle sieht man da nur wenig; es ist kaum der vierte Theil des Ganzen. Die Kaufleute im Lande die damit handeln, pflegen die schwarze gern abzusondern, weil sie diese, besonders in verschiedenen Gegenden der europäischen Türkei, wo Caban- od. Abbasmanufakturen sind, anbringen können. Die Wolle aus der südlichen Bulgarei geht nach Konstantinopel; aber diejenigen aus der nördlichen, besonders von Nicopolis, nach Deutschland und ins Venezianische, in welchen beiden Ländern man sie zu Tüchern verarbeitet.

Die Wolle, welche Bosnien liefert, ist von schöner Art, und wird in großer Menge zum Handel gebracht. Sie kommt von Yeni-bazar, Zibra, Tschanitza, Yenitsche, Tachelidsche und Prepole. Es werden alle Jahre mehr als 20,000 Ballen, jeder von 85 bis 90 Oken, ausgeführt. Die Waare geht besonders stark nach Venedig; sie wird da in den Tuch- und Zeugfabriken verarbeitet. Man transportirt sie auf den Rücken der Pferde nach Spalatro, Zara und Ragusa, den drei Stapelplätzen des Handels von Bosnien. Seit einigen Jahren bringen sie die Griechen auch auf die Leipziger und andere Messen; dieser Theil geht auf der Donau nach Deutschland.

Die Wolle aus Budjack ist der krimischen ähnlich, wovon weiter unten vorkommt. Es werden davon jährlich gegen 50,000 türkische Zentner ins Ausland geschickt.

Cirkassische, ist feine gewaschene Wolle, von guter Art, welche im Kuban und Cirkassien gewonnen wird. Man schickt sie über Taman, Kaffa und Konstantinopel zum Handel. Hiervon kommen, ein Jahr ins andere gerechnet, gegen 100,000 Centner zum Verkauf. Die meiste ist schwarz, nur etwa ein Viertel ist weiß, auch findet man keine sogenannte Pelade darunter. Die Schur geschieht zweimal im Jahr, nämlich im Mai und September. Die Wolle von der ersten Schur wird am meisten geschätzt, weil sie die längsten Haare hat. Ausser dem, was von dieser Wolle

unverarbeitet aus dem Lande geht, wird auch viele zu Tschekmen verwebt.

Taurien, das wir mit Fleiß hier mitnehmen, ob gleich es unter Rußlands Botmäßigkeit gekommen ist, liefert dreierlei Sorten Wolle, nämlich gewaschene, ungewaschene und Peladwolle, oder Ausschußsorte und Ausfall. Sie sind gewöhnlich alle nur grob; man findet zwar zuweilen darunter eine feinere Sorte, aber doch nur in geringer Menge; ausserdem ist die dasige Wolle mit schwarzer überladen, und selten findet man unter einer Parthie ein Drittel weisser.

Die gewaschene Wolle wird in dem Gebiet von Baliklawa gewonnen und zubereitet. Der südliche Theil von Taurien wird von vielen Flüssen und Bächen benetzt, so daß man hier mit leichter Mühe die Schafe vor der Schur waschen u. in die Schwemme treiben kann. Es werden jährlich von dieser Sorte nur 10 bis 12,000 Centner ausgeführt.

Die ungewaschene Wolle wird von den Nogaitataren zu Ymboilak nach Prekop, Kaffa u. Ghoslewo aus dem ganzen nördlichen Taurien gebracht. Die Menge, welche davon zu Markte geschickt wird, beträgt auf 100,000 Centner im Durchschnitt. Beide Sorten wurden noch vor kurzer Zeit mit Schiffen aus Warna und Burgaz nach Konstantinopel und Rumelien verfahren.

Ausfallwolle oder Pelade, zieht man aus allen Städten dieses Landes, wo Marokinmanufakturen befindlich sind. Mankopi und das Gebiet der Tats sind die Gegenden, die das meiste von dieser Sorte liefern. Diese hat ungefähr denselben Preis, als die ungewaschene Wolle; der Einkauf dieser letztern hat im Lande starke Schwierigkeit. Der Kaufmann muß hier an die Leute, welche die Häute gerben, Vorschuß an Gelde thun, und sich in Wolle wieder von ihnen bezahlen lassen; aber diese Leute sind gemeiniglich arm, so daß die Wollhändler nicht selten Gefahr laufen, mit leeren Händen auszugehen, und ihren Vorschuß einzubüßen.

Die gewaschene und ungewaschene Wolle hingegen wird begierig eingekauft, sobald sie nur zu Markte kommt, weil da viele Handelsleute Aufträge dazu haben. Will nun einer eine große Menge und zu billigen Preisen einkaufen, so muß er hurtig zu Werke gehen, und gegen die Schurzeit verständige Faktore bestellen, welche die gewaschene Wolle zu Baliklawa, und die ungewaschene zu Prekop und Ghöslewo einhandeln sollen. Die Faktore akkortiren dann mit den Kirdjis, (so nennt man hier zu Lande die Leute, welche die Wolle auf dem Lande aus der ersten Hand kaufen). Der Akkord geschieht auf zweierlei Weise: entweder wird ein fester Preis und zugleich die Menge bestimmt, die abgeliefert werden soll; oder der Kirdji stellt da blos für eine gewisse Gebühr den Kommissionair vor. Die letztere Weise ist die gefährlichste; der Kommittent stellt sich dann allen Zufällen blos, und der Kirdji findet sonach immer Mittel und Wege, seinen Vortheil bei der Rechnung wahrzunehmen, ohne daß man seine Schelmen-Schliche entdecken kann. Man scheert in diesem Lande die Schafe zweimal im Jahr, nämlich im Frühling und Herbst. Die Wolle von der Frühlingsschur wird am höchsten geschätzt; denn sie ist länger als die andere. Man stopft diese Wolle in Ketsches von Filzsäcken von etwa 500 Oken im Gewicht.

Die Schafszucht wird in wenigen Ländern so stark getrieben, als in der Wallachei. Dies Land hält wenigstens 4 Millionen Schafe. Es gibt deren dreierlei Arten. Die eine mit sehr langer, oder zottigter und harter Wolle, wird Zurkan genannt; die andere, welche Zigey heißt, hat kurze, aber feine Wolle; diese ist die eigentliche Landesart. Die dritte Gattung fällt von tartarischen Schafen. Diese geben eine Wolle von mittlerer Feine und Güte. Die wallachische Wolle vergleicht sich im Durchschnitt mit der aus Bulgarien, insonderheit aus den Gegenden an der Donau; sie ist besser als die moldauische. Der größte Theil geht nach Deutschland, die schwarze nach Rumelien.

Moldauische Wolle ist gröber und schwärzer, als die wallachische. Sie wird theils im Lande selbst verbraucht,

theils auch nach Rumelien ausgeführt, und da zu Decken und dergleichen verarbeitet.

Die Wolle von Satalia in Turkomanien, Tripolis in Syrien, und von Alexandrette, ist ungewaschen, geht nach Marseille und Rouen, und wird meist zu Bettdecken verwebt.

Die Algierſche Schafwolle ist so gut, daß sie oft der spanischen an die Seite gesetzt wird, wenn sie gehörig gereinigt und bereitet ist. Hätte der Algierer mehr Industriefleiß, so könnte er sich einen viel größern Nutzen verschaffen. Allein man überläßt Zucht und Wartung der Natur, und oft müssen die Schafe bei großer Dürre sich kärglich behelfen, obgleich es selten an guten Weiden fehlt, wohin man sie nur treiben dürfte. Die Regierung hat diesen Handelszweig zu einem Monopol gemacht, man muß die Wolle, gut und schlecht untereinander gemischt, von ihr oder von den dasigen Juden kaufen.

Zu Smyrna ist Wolle einer von den vornehmsten Artikeln der Ausfuhr. Es gibt dreierlei Sorten davon. Laine surge nennt der französische Handelsmann diejenige, welche von lebendigen Schafen abgeschoren ist; Pelade die von den Pelzen oder Häuten abgenommene, und Bâtarde oder Bastardsorte diejenige, welche die Schafe von selbst fahren lassen. Die Surge hat unter diesen das schönste Ansehen, und ist in jedem andern Betracht auch die beste und gesuchteste. Die Pelade ist gewöhnlich mit Kalk verunreinigt, und die Bastardwolle fällt immer so fett und schmutzig aus, daß sie unter allen den mindesten Werth hat. Der Farbe nach ist die smyrnische Wolle entweder weiß oder schwarz; jene ist viel feiner als diese, und wird höher bezahlt. Die neugeschorne wird immer der ältern vorgezogen, weil sie nach Verhältniß des Alters gelber von Farbe, und fetter zu werden pflegt. Nach Frankreich und Venedig, sowie auch bisweilen nach Holland und Livorno geht die Surge; die Pelade bleibt in der Türkei, und wird da zu Tapeten, Teppichen, Serschen ꝛc., verarbeitet. Die Bâtarde verschifft man nach Frankreich und Livorno. Die schwarze kaufen die Handelsleute von der barbarischen Küste für die Manufakturen ihres Vaterlandes ein.

Zum Einkauf der levantischen und barbarischen Wolle ist kein Handelsplatz dem Fremden vortheilhafter, als Marseille. Hier ist der stärkste Stapel von dieser Waare, so wie zu Amsterdam der von der spanischen Wolle; von diesem Platze ziehen sie fast alle Nationen. Die levantische u. barbarische Wolle kommt fast alle unrein und im Schmutz nach Marseille, wo viele Wäschereien angelegt sind, in welchen die Kaufleute, die mit dieser Waare handeln, große Parthieen waschen lassen, so daß man da die Wolle sowohl wie sie aus dem Lande kommt, als auch gewaschen und gesäubert, einkaufen kann.

Die Wolle von Salonichi, Smyrna und Konstantinopel ist in feine, grobe und Ausschuß sortirt, ohngefähr wie die spanische Wolle, aber doch mit dem Unterschiede, daß der Ausschuß der vorgenannten Arten gar nicht zur Fabrikation taugt, und die gröbere Sorte nach Verhältniß der Güte zu hoch zu stehen kommt, wenn sie weit verfahren werden soll. Oft ist die levantische Wolle auch in vier Arten sortirt, wo dann aus dem Ausschuß zwei Sorten gemacht sind. Man theilt sie da in graue, schwarze, braune ꝛc., ab. Die Wolle von Tunis, Algier und Konstantine soll zwar sortirt seyn, so wie sie aus dem Lande gebracht wird; allein sie ist es so nachläßig und unordentlich, daß die Sortirung von neuem, so wie es bei der marokkanischen auch der Fall ist, geschehen muß. Diese Sortirung wird entweder für Rechnung des Kaufmanns oder des Fabrikanten gemacht. Ersterer läßt zweierlei Sorten machen, nämlich feine und grobe; der Fabrikant dreierlei, nämlich feine, grobe und pelzige, oder Pflockwolle. Die erstern beiden dienen zum Fabrikgebrauch, die letztere zu Matratzen. Läßt der Kaufmann die Wolle zu Marseille für seine Rechnung waschen, so sucht er seinen Vortheil bei der ersten Sorte und am Gewicht. Er läßt sie nicht recht trocknen; daher ist es nicht rathsam, wenn man dort gewaschene levantische oder barbarische Wolle einkaufen will, weil auch der erfahrenste Abnehmer

dabei zu Schaden kommen kann. Aus diesem Grunde kaufen die Fabriken in Languedok, die große Parthieen von dieser Wolle verbrauchen, die Waare ungereinigt, und führen sie nach Montpellier, woselbst sie für ihre Rechnung sortirt und gewaschen wird. Die Vorsicht, daß man die Wolle ausserhalb Marseille waschen läßt, ist auch andern anzurathen, weil dadurch die Transportkosten von dem Abfall und der zur Fabrikation untauglichen ganz schlechten Wolle erspart werden, welche letztere hier für nichts gerechnet wird. Man thut immer am besten, wenn man die Wolle hier roh einkaufen, und das Sortiren und Waschen durch den Kommissionair besorgen läßt, den das Interesse des Kaufmanns nicht zur vorgedachten Behandlung verbindet. Dieser muß hernach die ganz grobe und pelzige oder Klumpenwolle verkaufen, und dann darf der Besteller nur die Transportkosten der guten und brauchbaren Wolle tragen, welches einen großen Unterschied macht.

Der dasigen Waschung ohngeachtet muß dennoch die Wolle, wenn sie an Ort und Stelle bei den Fabriken angekommen ist, mit Urin nochmals gewaschen werden, weil jene erste Säuberung blos in Wasser ohne Zusatz geschieht. Das Wasser wird da so heiß gemacht, daß man die Hand noch darin halten kann. Die Wolle wird dann entweder in dem Kessel selbst, oder in ein daneben stehendes Gefäß geworfen, welches letztere die Wäsche befördert, indem während des Waschens immer wieder neues Wasser zugewärmt werden kann. Durch stetes Umrühren der Wolle löset sich das Fett auf; die Wolle wird hernach herausgenommen, und gleich in einen Kanal geworfen, wo stets frisches Wasser zufließt, und durch ferneres Umrühren, Treten, Aufheben und Umwenden wird sie endlich ganz sauber und weiß. Vor dem Ausfluß des Kanals ist ein Tuch gespannt, welches das Wasser durchläßt, die Wolle aber zurück hält. Hernach wird die Wolle in der Sonne getrocknet.

Die nachstehende Tafel zeigt den Preis, den gewöhnlichen Rabatt bei der Bezahlung, und wie viel der Centner jeder Sorte nach dem Waschen ausbringt:

Namen:	Gewöhnlicher Preis des Centners:				Rabatt:		Bringen nach der Wäsche:			
Salonichi	65	bis	70	Liv.	10	Procent.	65	bis	70	Pfund.
Smyrna	55	"	60	"	8	"	65	"	68	"
Adrianopel	62	"	68	"	8	"	65	"	68	"
Panorm	66	"	86	"	8	"	65	"	68	"
Tresquille	55	"	60	"	8	"	62	"	65	"
Konstantine	45	"	50	"	8	bis 10	50	"	55	"
Salee	45	"	50	"	6	" 8	45	"	48	"
Tunis	35	"	40	"	6	" 8	35	"	38	"
Saffy	44	"	46	"	8	"	42	"	45	"
Algier	33	"	36	"	3	"	36	"	40	"

Das Verhältniß der ausgesuchten Sorten gegen die geringen kann bei den afrikanischen 8 bis 20 Procent betragen.

An Tara auf die levantische Wolle rechnet man, wenn die Emballage von Leinen ist, 2 Procent, ist sie aber von Haarmatten, 3 Procent. Die erstere Emballage ist besser, weil sie gebraucht werden kann; die andere taugt zu nichts. Die Konstantinwolle ist immer in Haarmatten eingepackt.

Fürs Waschen der Wolle bezahlt man zu Marseille 3 Livres vom Centner Nettogewichts.

Beim Befrachten rechnet man 50 Centner Marseillischen Gewichts für die Last.

Die Wolle von Salonichi wird für die vornehmste unter den levantischen Sorten gehalten. Sie gibt unter allen am meisten aus, und ist zugleich die feinste und weisseste. Die von Adrianopel

und Panorm kommen ihr in diesen Stücken am nächsten.

Ordinaire smyrnische und Tresquille ist schon viel gröber; sie kann kaum ohne Zumischung einer feinern Sorte gebraucht werden. Mischt man ihr eine feinere Sorte bei, so kann sie die Stelle der polnischen vertreten. Unter der Tresquille findet man zuweilen so gute Wolle, daß sie der von Adrianopel nichts nachgibt; es kommt also viel auf die geschickte Wahl des Kommissionairs an. Das Piemontesische zieht von Marseille einen großen Theil der Wolle von Salonichi und Adrianopel; die Schweiz wieder smyrnische und Tresquille.

Die Wolle von Konstantin ist hart u. ziemlich kurz. Die Tunische ist zwar auch hart, aber doch lang; ihr Hauptfehler ist der, daß sie sehr sandig zu seyn pflegt, daß also ihre Säuberung viele Mühe u. Arbeit erfordert. Man braucht sie stärker zu geschornen Zeugen, als zu Tüchern. Doch werden auch aus ihr und der Algierischen Wolle, die einander sehr gleichen, in Dauphine die Montirungstücher verfertigt.

Der oben beschriebene Unterschied dieser Wollsorten ist nur im Allgemeinen zu verstehen; denn man findet nicht selten schlechte Wolle unter der ersten Sorte, und so auch umgekehrt gute in einem Ballen, wo nur schlechte seyn sollte. Die Franken u. Levantiner theilen jede Gattung Wolle noch in drei unterschiedliche Sorten, nämlich Tresquille oder Wolle, welche von lebendigen Schafen fällt; Pelade, die mit Kalk abgebeizte, und Bâtarde, die, welche von krankem Vieh abgenommen worden ist. Von diesen Benennungen ist zu Marseille keine mehr gebräuchlich, als die Algierische Pelade; von dieser kommt hier eine große Menge zu Markte, weil ein Marseillisches zu Algier etablirtes Haus die Schlächtereien da gepachtet hat, die ihm allein alle Schlächter- oder Kalkwolle liefern. Der Name Tresquille zeigt die dritte von den Sorten an, die aus der Levante kommen, und Bâtarde den eigentlichen Ausschuß überhaupt.

Von den Marokanischen Wollsorten haben wir blos die von Salee genannt, weil diese die beste ist; denn die von Mogador und Larräsch sind nicht nur in Ansehung der Feinheit geringer, sondern geben auch nach der Wäsche 5 bis 10 Procent weniger aus. Die Saleeische Wolle wird daher immer vorgezogen, und die Fabrikanten in Languedok kaufen sie gleich weg. Sie vermischen diese Sorte mit spanischer Wolle von Gandia oder Denia, und verfertigen daraus Londrins von der zweiten Sorte für die Levante.

Die levantische Wolle kommt im September, Oktober und November, die aus der Barbarei im August, September, Oktober und November, die aus Italien und Spanien aber im Julius, August und September nach Marseille. Die Zeit, wo die Zufuhr am stärksten, und der Vorrath am größten, ist immer die vortheilhafteste zum Einkauf, weil dann jeder Eigenthümer mit dem Verkauf seiner Wolle eilt, und man nach dieser Zeit keine mehr aus der ersten Hand bekommt.

Die italienischen Wollsorten, mit welchen zu Marseille Handel getrieben wird, sind Appulische, Römische und Ankonitaner. Die erstere hat den Vorzug, obgleich oft bessere Sorten unter den beiden andern fallen, die hernach verhältnißmäßig nach ihrer Güte im Preise stehen. Der größte Theil der italienischen Wolle wird wieder ausgeführt insonderheit nach Flandern; das Uebrige wird in den Fabriken des Staats verbraucht. Diese Wolle ist auf den Schafen gewaschen. Tara ist 4 Procent; Rabatt wird 6 bis 8 Proc. gegeben. Diese Waare kommt aus dem Lande besonders sortirt, so daß die erste, zweite und dritte Sorte nicht jede vor sich, sondern alle in einem Ballen, aber separat gepackt sind. Dies macht eine genaue Untersuchung der Ballen an verschiedenen Stellen nothwendig.

Die Polnische Wolle, welche über Danzig, Breslau und andere Plätze häufig zum Handel geht, wird in Lißner, Thorner, Pokutische, ein- und zweischürige unterschieden, unter denen die Lißner Winterwolle am meisten gesucht ist. Auf diese folgt die einschürige und so weiter.

Zu Amsterdam wird die deutsche, polnische, pommersche Schaf- und Lammwolle mit 15 Monat Rabatt, welches 10 Proc beträgt, nebst 5 Proc. Tara, gehandelt. Die spanische mit 21 Monat Rabatt, welches 14 Procent ausmacht. Bei dieser wird von dem Bruttogewicht ausser der Refaktie, welche 3 bis 6 Pf. per Ballen beträgt, und die der Tarameister angibt, noch die Tara von den Säcken, nach zweien an der Stadtwaage tarirten ledigen Säcken, und ferner 24 Pfund von jeden 175 Pfund abgerechnet, hernach der Rabatt, und zuletzt noch ein Procent für prompte Bezahlung.

Bei der portugiesischen und italienischen Wolle werden 14 Procent Tara, 2 Proc. Gutgewicht, und 1 Procent für promte Bezahlung abgezogen, aber die Refaktie wird zwischen Käufer und Verkäufer durch den Mäkler abgemacht.

Bei der Osterschen Wolle, nämlich Pommerschen, Stettinschen, Thorner, Danziger, Preußischen, Lüneburger und Bremer Scheerwolle, es sey Schaf- oder Lammwolle, 5 Proc. Tara, 2 Proc. Gutgewicht, und 1 Proc. für promte Bezahlung.

Bei der deutschen, nämlich pommerschen gemein gekämmten, und feinen grisen, deutschen und ausgebundenen Mühlhäuser Peelwolle, so wie auch bei der rheinischen u. wismarschen, eben so.

Kirmansche Wolle, 3 Procent Tara für den innern Sack, und an Gutgewicht ꝛc., wie bei den andern.

Von der Caschimirwolle und Vigognewolle, ist in eigenen Artikeln die Rede gewesen. — Das Instrument des Engländers Daubeston zur Prüfung der Wollsorten, ist von Wichtigkeit.

Wollengarn, nennt man alle gesponnene Wolle. Sie wird entweder mit der Spindel oder auf dem Rade gesponnen. Die letzte Weise fördert zwar mehr, liefert aber keinen so gleichen und feinen Faden, als die andere. Es gibt von diesem Wollengarn, sowohl in Ansehung des Gespinnstes, als auch des Stoffs, unterschiedliche Arten. Denn ausser daß man es in feines und klares, grobes und starkes, gleich oder ungleich gesponnenes unterscheidet, hat man auch sogenanntes gekämmtes Garn, welches von Kämmwolle oder gekämmter langer einschüriger Wolle gesponnen ist, wohin auch das Satingarn gehört; ferner gekrempeltes, gekratztes oder Krempelgarn, welches von gekrempelter kurzen zweischürigen Wolle gemacht wird. Ausser diesen hat man auch einfaches, oder nur blos gesponnenes und gedrehtes, und dann noch Doppelgarn, oder gezwirnte Sorte. Nach dem verschiedenen Gebrauch gibt es ferner Saye- oder Sayettgarn, Raschgarn, Tuchmachergarn, Sigettgarn u drgl. Sigettgarn wird so fein als möglich gesponnen, und auch wohl gezwirnt. Florentinisches Garn ist ein feines und zartes Garn zu Zeugen. Englisches ist ein feines Garn, das zum bunten Nähen gebraucht wird. Es gibt dessen von allen möglichen Farben. Erfurt in Thüringen liefert bei uns sehr feine wollene Garne in Menge zum Handel.

Wollene Zeuge, siehe Wollenwaare.

Wollenwaare. Hierunter rechnet man vorzüglich die Tücher, d. h. die auf der Oberfläche rauhen dickern Gewebe, deren Fäden man nicht leicht sieht, und die Wollenzeuge, d. h. die glattern dünnern Gewebe. Die Tücher werden gewalkt und geschoren; dasselbe geschieht freilich auch mit einigen Zeugen, z. B. mit Kasimir. Tuchähnliche Wollenzeuge sind: Kerfey, Flanell, Bergen op Zoom, Boy, Drap des Dames, Frieß, Molton, Moll, Kalmuck, Ratine, Kasimir. Zu den glatten Wollenzeugen gehören: Krepon, Etamin od. Stamin, Damis, Berkan, Kamlot und Grosgrain; zu den stärkern geköperten: Rasch, Chalong, Sarge oder Serge, Kalmuk und Wollenatlas. Die geblümten Wollenzeuge sind unter andern: gezogener Droguet, Florett, Tabouret, Lüstrin, Wollendamast, Batavia. Unter die geschnittenen Wollenzeuge zählt man: Felbel, Kaffa, Plüsch, u. s. w. Dann gehören noch die Teppiche und Tapeten, besonders die Gobelins unter die Wollenzeuge.

Zu der Wollenwaare gehören ferner die wollenen Bänder, die wollenen Strümpfe und andere Strumpfwaare von Wolle; s. Strumpfwaare. — Herr Hoy in Hanau läßt z. B. fabrikmäßig wollene und baumwollene Kleider stricken.

Wollkämme, s. Kämme.

Wollkraut, (Verbascum, Blattaria), fr. le bouillon blanc mâle, molène, eine unserer gemeinsten Landpflanzen, die in trockenen, erhabenen Gegenden, auf Brachfeldern, und in sandigem Boden, auch in den Kienheiden und an den Hügeln und Dämmen häufig genug wächst, und den Boden stark auszehrt. Die Pflanze dauert etwa 2 Jahre. Die aus den Kelchen genommenen gelben und zarten Blumen, welche einen schwachen aber sehr feinen Geruch u. angenehm süßlichen Geschmack geben, werden in der Medizin gebraucht.

Wolverlei, (Arnica, Doronicum Plantaginis folio), ein Kraut, das hie und da z. E. in Niedersachsen wild wächst, anderwärts aber auch in Gärten gezogen wird. Man findet es auf den Bergen und Wiesen; es hat Blätter fast wie Wegerich, und einen Stengel über eine Elle hoch, auf welchem eine runde gelbe Blume zum Vorschein kommt. Die Wurzel ist bitter von Geschmack. Diese sammt den Blumen und dem Kraute werden in der Medizin angewandt.

Woorsted, im englischen Handel das vorzüglich feine Garn, welches der Franzose laine d'Estame nennt, oder das Stammetgarn. Es wird am besten um der Stadt desselben Namens in Norfolkshire gemacht.

Wrack und Wracks-Wrack, s. Hering.

Wunderpfeffer, s. Nelkenpfeffer.

Wunderſalz, Glauberſalz, (Sal mirabile Glauberi), ist ein natürliches gegrabenes, trockenes Salz, das aus Laugen, verhärteten Erden und Steinen, vornehmlich bei Gesundbrunnen ꝛc., ausgezogen, und durch gewisse Handgriffe in gereinigten Kristallen dargestellt ist. Diese haben eine länglicht viereckige oder pyramidenförmige Gestalt, und erscheinen an beiden Enden abgestumpft. Sie sind weiß und durchsichtig, von Geschmack bitter und kühlend, und werden im medizinischen Fache, zum Auflösen und Verdünnen des Blutes und Schleimes, und zum Eröffnen der Eingeweide gebraucht. Man zieht es aus den chemischen Fabriken z. B. der Gravenhorstschen in Braunschweig, Centnerweise.

Würfel zum Spielen, franz. les oubs, werden aus Perlmutter, Elfenbein, Knochen u. s. w., von allerlei Größe, zu Nürnberg, Fürth ꝛc., gemacht. Die gemeinen sind viereckigt, und mit schwarzen Punkten oder sogenannten Augen von 1 bis 6 bezeichnet, so daß immer die 2 gegen einander stehenden Zahlen 7 machen. Blinde Würfel nennt man diejenigen, von denen sechs zusammengehören, und jeder Würfel nur auf einer von den vier Seiten bezeichnet ist. Es gibt auch mehreckigte, z. E. achtzwölf- und sechzehneckigte zu Lustspielen, worauf viele Ziffern stehen u. drgl. Gegrabene Würfel, die man um Baden in der Schweiz findet, und die mit ordentlichen Zahlen in Stein bezeichnet sind, kommen in die Naturaliensammlungen.

Würfelblau, eine helle blaue Farbe oder Stärke, in kleinen Würfeln, wovon 5 bis 6 Stück auf ein Loth gehen, von G. E. Habich in Cassel verfertigt. Zu 1 Pf. Stärke ist 1 Loth Blau hinlänglich. Seines einfachen Gebrauchs, und der schönen Bläuung wegen, da es fast noch billiger wie gutes Lakmus zu haben ist, und weder eintrocknet noch krumm macht, ist es zu empfehlen.

Wurzelkermes, ist die Benennung der deutschen oder polnischen Cochenille.

Würznägelein, s. Nägelein.

Wundholz, s. Eschbaum.

Wundkraut, s. Gliedkraut.

Wurmſame, s. Zittwerſame.

Würſte, geräucherte, fr. Saucissons. Diese werden hier nur deswegen angereiht, weil verschiedene Sorten auch von Italienern und Delikatessen-Händlern geführt werden, z. E. die Mortadelli von Bologna in großen mehrere

Pfund schweren Stücken; die überaus delikaten Caudichini, die Salsicej, Salami, die Mettwürste von Braunschweig und Göttingen. Unter den italienischen übertrifft nichts die Caudichini; unter den deutschen die Göttinger Mettwürste. Von den Göttinger Mettwürsten, die gewöhnlich Blasenwürste genannt werden, kostet im März das Pfund auf der Stelle, z. B. bei O. C. Mentzer, 14 bis 15 mgr. oder 42 bis 45 kr.

Wurmmoos, s. Muscus.

Wurstkraut, s. Thymian.

X.

Xalapa, s. Jalappa.

Xantonicum, (semen), siehe Zittwersame.

Xeressekt, s. span. Weine.

Xiloaloe, s. Aspalat.

Xilobalsamum, heißt in der Medizin das Holz vom arabischen Balsambaum.

Xiloraſſia, s. Cassienrinde.

Xylon, s. Baumwolle.

Y.

Yapenbjis, sind Mäntel von Filz mit Felpel gefüttert, die in Circassien verfertigt, und in ausserordentlicher Menge nach Taurien, Rußland, Polen, der Moldau und Wallachey ausgeführt werden.

Yatagan, eine Art großer Messer, die häufig zu Rize in der Türkei geschmiedet werden, und nach allen Gegenden am schwarzen Meere gesucht sind.

Ybiscus, s. Eibenbaum.

Yenidje, in der Türkei die beste Gattung des bulgarischen Blättertabaks, von welchem die Oka auf der Stelle einen Piaster, auch wohl darüber gilt.

Ylen, Ylenhäringe, Hohlhäringe, holl. holl-haaring, fr. hareng vuide, die Gattung, welche gelaicht, Milch und Rogen geschossen hat, oder doch im Begriff gewesen ist es zu thun, wie sie gefangen wurde. Sie sind schmal und mager.

Ysop, s. Isop.

Yeux de perdrix, in Frankreich, vornehmlich in der Picardie ein halbwollenes, halbseidenes Zeug, das die Hautelisseweber verfertigen. Es soll nach der Fabrikvorschrift anderthalb Königsfuß und einen Zoll in der Breite, und 21 1/4 bis 21 1/2 Stab in der Länge messen. Man macht auch in Zittau gemusterte Tischzeuge, die diesen Namen führen. Das Tafeltuch ist 2 1/4 Elle lang, und 1 7/8 Elle breit; es sind 13 Stück Servietten dabei.

Yorcks-Tücher, wollene Tücher, die das Mittel zwischen den feinen und gemeinen englischen halten. Man macht sie zu Leeds, Hallifax, Husterfield, Warrington, Wakefield und so weiter.

Yvorne, s. Schweizerwein.

Z.

Zabbara, in Persien, sowie auch in Spanien und Sizilien, die Aloepflanze, besonders die, welche in der Botanik Perfoliata u. Viscosa genannt wird. Man verfertigt daraus verschiedene Handlungsartikel. Die Einwohner bereiten von der Pflanze einen Faden, der zu allerhand Geweben gebraucht werden kann. In manchen Provinzen, besonders in Katalonien, findet man häufig Manufakturen dieser Art. Man macht aus diesem Material Pferdedecken, Fischernetze, Tressen, Spitzen, Halstücher für Frauenzimmer, Nachtmützen oder Kappen, sogenannte Grosbeautéarbeit u. dergl., Manschetten und Garnirungen auf Kleider, Haubenteller, und eine Menge anderer Artikel. Da der Faden alle mögliche Farben annimmt, so webt man daraus auch Taschentücher, die für Tücher von ostindischem Baumbast zum Handel gebracht

werden. Da aber der Faden nicht länger als das Blatt seyn darf, so kann er blos zum Einschlag angewandt werden; zur Kette muß man Seide nehmen. Indessen sticht die Sprödigkeit des Zabbarafadens gar merklich gegen die Geschmeidigkeit der Seide ab; die Gewebe haben auch keine sonderliche Dauer. Der Zabbarafaden wird in Sizilien nach Rottoli zu 8 bis 10 Carlini (ein halber Thaler Konventionsgeld) gehandelt.

Zaccon oder Zaccum, ein Baum in Palästina, der unsern Pflaumbäumen ähnlich, und mit Dornen besetzt ist. Die Rinde ist innerlich gelb, äusserlich grün, und das Holz nimmt eine schöne Politur an. Die Blätter gleichen dem Oelbaume, sind aber etwas schmäler u. auch lichtgrüner. Er trägt weisse Blüte, und Früchte wie große Eicheln, aber ohne Kelch. Diese enthalten einen sehr ölreichen Kern. Die Araber ziehen das Oel, welches hieraus gepreßt worden, dem Balsam von Mecka noch vor, indem es bei innern Schaden, Schlägen, Wunden u. drgl., vortreffliche Dienste leistet. Alle Jahre, wenn die Karavane der Christen nach dem Thale Jericho reiset, kommen arabische Weiber, lassen sich nicht weit von den Zelten der Reisenden nieder, u. kramen eine Menge reifer Zacconfrüchte aus. Dann pressen sie vor ihnen das Oel aus, und stampfen die Früchte mit dem Mark u. den Kernen in hohlen Steinen. Aus dem Brey drücken sie hernach das Oel mit der flachen Hand aus. Wenn das geschehen ist, so stampfen sie den Teig nochmals, u. schütten ihn in heisses Wasser, dann setzen sich die öligten Theile oben hin; diese werden abgenommen, und die Operation so oft wiederholt, als noch ein Tropfen Oel herauskommt.

Das erstere Oel, welches mit den Händen ausgedrückt worden, ist feiner und theurer, als das andere. Es gleicht dem süßen Mandelöl, und wird erst klar, wenn es einige Tage geruhet hat. Die Araber bringen auch schon fertiges in kleinen ledernen Schläuchen zu Markte; es ist aber gemeiniglich mit Baumöl verfälscht.

Zäckchen, eine Art schmaler weissen Zwirnspitzen, welche mit Klöppeln und Nadeln auf dem Klöppelkissen verfertigt, und oben an die Spitzen angesetzt werden, entweder um ihre Breite zu vermehren, ihren Rand zu erhalten, oder ihn auch wieder gut zu machen, wenn er gelitten hat. Es gibt ihrer von allerlei Mustern, doch sind sie nicht über einen Queerfinger breit. Man besetzt auch damit allerhand Putz.

Zaffera, s. Saffra und Blaue Farbe.

Zagoraröcke, in Asien Röcke von schwarzer Wolle, ohne Kapuzzen, die besonders in Natolien und in der Tartarei starken Abgang und Verbrauch finden. Es gibt auch halbe ohne Ermel, nach Art der tatarischen Dschubes.

Zahlpfennige, s. Rechenpfennige.

Zahlperlen, s. Perlen.

Zahnkraut, Schuppenwurzel, Schwammkraut, (Dentaria, Squamaria), fr. la dentaire, eine der ersten Frühlingsblumen. Das Kraut hat keine Blätter, sondern ist durch und durch eine Blume und Fruchtstengel. Die Wurzel ist schuppigt, und sehr bitter von Geschmack. Sie wird zum Eröffnen der Eingeweide in der Medizin gebraucht.

Zangen, franz. les tenailles, sind Sortimentsstücke des Eisenhandels, die von vielerlei Handwerkern und Künstlern gebraucht werden. Man hat z. E. Feuerzangen unterschiedlicher Art, das Feuer auf dem Heerde oder im Kamin in Ordnung zu halten; Kneipzangen, die Nägel damit auszuziehen; weisse und auch schwarze Zweckzangen, Beißzangen; Schmiedezangen, das glühende Eisen auf dem Ambose fest zu halten; Beschlagzangen, in der Münze die Bleche damit anzufassen; Drathzangen, den Drath damit zu biegen; Schusterlederzangen; endlich auch chirurgische Werkzangen zum Zahnausziehen und andern Operationen.

Zapfenkraut, Halskraut, (Uvularia, Bilingua, Hyppog'ossum), fr. la langue de cheval, l'aurier alexandrin, ein Kraut, das an schattigten Orten auf den Gebirgen wächst. Die Blümchen, welche sechsblätterigt regulair sind, und eine Beere tragen, wach-

sen auf dem Blatte selbst, zwischen einem kleinen Afterblatte. Es gehört unter die Mäusedornarten. Kraut und Wurzel kommen in die Apotheken.

Zappa, im italienischen Handel, die Schagrinhäute. Man kauft sie bei Busch von 10 Stück, bei Touras und so weiter.

Zartfisch, in den Seestädten Nordens die beste Sorte Stockfisch aus Bergen und Drontheim.

Zauberwurzel, siehe Allraunwurz.

Zaunlilie, s. Geißblatt.

Zaunreiß, s. Klebkraut.

Zaunrübe, weisse Weinrebe, (Bryonia), fr. la couleuvrée brione, vigne blanche, ein Gewächs mit einem steigenden Stengel, der sich um die benachbarten Stauden wickelt. Auf eine einblätterigt regulaire räderförmige Blume folgt eine schwarze Beere mit vielen Körnern. Das ganze Kraut sammt der Wurzel ist von eckelhaftem Geruch. Die Wurzel ist groß, dick, in- und auswendig weiß, mit vielen Ringen. Die Wurzel, wenn sie wohl getrocknet ist, wird als ein starkes Purgiermittel gebraucht.

Zearola, eine Gattung des spanischen Eisens, die von Bilboa zum Handel kommt; s. Eisen.

Zebeline, Zibelline, nennt man oft im Handel die Zobelfelle.

Zebra, (Equus Zebra). Das schöne Fell dieses afrikanischen Thiers benutzt man zu Pferdedecken.

Zechenrauch, s. Nicht.

Zedoariae radix, s. Zittwerwurz.

Zedoariae Semen, s. Zittwersamen.

Zehnhundertleinwand, eine Gattung irländischer Leinwand, einer Yard breit, und 25 lang, die in der Gegend um Armagh gewebt wird.

Zehrgras, Wegegras, (Polygonum, Centumnodia, Gramen porcinum), ein wildes Kraut mit fünfmal getheiltem Blumenkelch, worauf ein einziger dreieckigter Samen folgt. Es wird als Wundkraut innerlich und äusserlich gebraucht.

Zehrwurz, s. Aaronwurz.

Zeidelbast, s. Seidelbast.

Zeisigkraut, s. Gliedkraut.

Zeitlosen, s. Maslieben.

Zerte, ein Flußfisch von mittlerer Größe, mit goldgelben Augen und blaulichten Flossfedern, auch kleinen silberfarbenen Schuppen auf dem Leibe, die auf dem Rücken ins Purpurfarbene fallen. Er hat ein zartes, fettes und wohlschmeckendes Fleisch, und wird besonders in der Oder gefangen. Man brät ihn, legt ihn mit Essig und Gewürzen in Fäßchen, und bringt ihn so marinirt zum Handel.

Zeuge, s. Wollenwaare, Baumwollenzeuge, Seidenzeuge ꝛc.

Zibeben, s. Rosinen.

Zibeth, (Zibethum), fr. la civette, eine feine und schmierige Materie, wie Honig oder Butter, von weißgelber Farbe, und sehr starkem Geruch, die aus Ostindien, der Levante ꝛc., besonders über Holland, in kleinen mit geschriebenen oder gedruckten Zeugnissen versehenen Geschirren zum Handel gebracht wird. Das Thier, welches diesen Artikel liefert, ist die Zibethkatze, auch Zibeth- oder Muskuskatze, welche eigentlich mehr einem Fuchs- oder Marder, als einer Katze gleicht. Sie hat ein aschgraues Fell mit schwarzen Flecken und Streifen, einen spitzigen Kopf und kurze Füße. Der Zibeth wird nur wenig in der Medizin, aber desto stärker zum Parfumiren angewandt.

Zichorien, s. Cichorien.

Ziegel, s. Steine.

Ziegen, les chèvres, bekannte Thiere, von welchen man die Felle, den Talg und die Haare zum Handel bringt. Aus den Fellen macht man vorzüglich Marokinleder und Pergament; der Talg wird zum Lichtziehen, von den Gerbern zum Zurichten der Häute ꝛc., gebraucht. Er wird vornehmlich von den capoverdischen Inseln in Menge nach Lissabon verschifft.

Noch ist vorzüglich die Kameelziege und die Tibetanische Bergziege zu merken, welche so feines Haar liefert.

Ziegenbock, s. Bock.

Ziegenfelle, s. auch Leder.

Ziegenhaar, franz. le poil de chèvre, s. Ziege. Das persianische Ziegenhaar oder die Karmenische Wolle

wird aus Persien über Smyrna nach Livorno und Marseille, so wie auch nach Holland in großer Menge zu Markte gebracht. Die schwarze Sorte ist die beste und theuerste, auf diese folgt die röthlichte; und zuletzt die graue. Alle diese Sorten werden von Zeug- und Hutmachern, Posamentirern und andern häufig verarbeitet. Der Artikel kommt in Ballen, worauf zu Amsterdam 5 Pf. Tara gegeben werden. Die Gattung von Angora ist die feinste; auf diese folgt die von Beibazar, ebenfalls in Natolien. Die beste Art kommt von Meschat in Persien; man bringt aber auch viel aus Natolien und aus andern Gegenden Asiens zum Handel. Diese Art nennt der Franzose Poil de chevron. Die schwarze dient vorzüglich für die Hutmacher. Die rothe nimmt besser die Farbe an als die graue, weswegen sie vorgezogen wird. Die Waare kommt in Säcken von 50 b. 55 Oka nach Smyrna, oder in Säcken von 90 bis 100, deren zwei eine Kameelslast ausmachen. Das natolische Ziegenhaar heißt in Frankreich Poil de Chevre. Das von Angora läßt sich leichter verarbeiten; dagegen ist das von Beibazar wieder weisser; s. auch Kameelhaar und Shawls.

Ziegenkäse, s. Käse.

Zieselmäuse, s. Ziselmäuse.

Zimmet, Kanehl, (Cinnamomum verum), ist die dünne, von ihrer äussern Schale gesäuberte, gelbbraune, aromatische, in lange Röhren zusammengerollte Rinde des Zimmetbaums, (Winterana Canella L.) die von der Insel Ceylon in Ostindien durch die holländisch-ostindische Kompagnie zum Handel gebracht wird. Dieser Baum hat im Stamm die Dicke einer Linde, dabei große breite, immergrünende Blätter, gleich den Citronenbäumen. Man gewinnt die taugliche Zimmetrinde aber nur von jungen, drei- oder vierjährigen Bäumen. Die Einsammlung und Abschälung geschieht des Jahrs zweimal, nämlich im Februar und August, zu welcher Zeit eine gewisse Feuchtigkeit zwischen dem Stamme und der Schale sich befindet, so daß beide leicht voneinander abgesondert werden können. Der auf Ceylon gesammelte Zimmet wird nach den Orten benannt, wo man ihn gewinnt. Diese sind: Ponta de Galo, Barbarie, Mattura, Colombo und Negombo. Der von dem ersten Orte wird für den besten und feinsten unter allen gehalten. Diesen, nebst dem von Barbarie und Mattura, begreift man unter dem Namen des rothlettrigen oder mit Roth bezeichneten Zimmets. Hingegen der von Colombo und Negombo führt den Namen des schwarzlettrigen. Durch den Friedensvertrag, den die Kompagnie 1766 mit dem König von Kandi eingegangen, war es diesem Institute erlaubt worden den Zimmet in allen Ebenen von Kandi abzuschälen; der gedachte Fürst hatte sich verbindlich gemacht, die beste Rinde von den Bergen ebenfalls für einen sehr mäßigen Preis, der festgesetzt worden war, abzuliefern. Einen großen Theil kaufte auch die Kompagnie von ihren Unterthanen zu Negombo und Ponta de Galo, die einzigen Distrikte im holländischen Gebiete, wo das Produkt fällt.

Es werden jährlich 3 bis 400,000 Pfund von dieser Waare nach Europa gebracht, und etwa halb so viel in Ostindien abgesetzt.

Die Kompagnie bestimmte in Ansehung des Zimmets keine festen Preise, weil dieser, so wie die andern feinen Gewürze, ein Artikel war, womit sie gleichsam einen ausschließenden Handel trieb. Sie mußte befürchten, daß ihr dann ein Theil dieses einträglichen Handels durch die übrigen in Indien verkehrenden Nationen entzogen werden möchte, welche gewiß in solchem Falle nicht ermangelt haben würden, große Quantitäten des geringern Zimmets, der in verschiedenen andern Gegenden wächst, den Marktplätzen zuzuführen. Die Kompagnie hatte es sich hier zur Regel gemacht, daß sie nie eine größere Menge dieses Artikels zum Verkauf brachte, als sie wirklich abzusetzen hoffen konnte. Durch dies Mittel erhielt sie den Preis, der sonst ansehnlich heruntergefallen wäre, wenn sie etwa den ganzen Vorrath, der in ihren Magazinen aufbewahrt wurde, auf einmal zum Verkauf hätte anbieten wollen.

Die Sorte mit dem rothen Zeichen

von Punta de Galo, Barbari: und Mattura geht nach der Levante, nach Amerika und Italien; hingegen die mit dem schwarzen von Colombo und Negombo hauptsächlich nach Frankreich, Spanien und Deutschland.

Der Verkauf des Kanehls geschah des Jahrs nur einmal, nämlich im April oder Mai. Es war eines der beschwerlichsten Geschäfte für die holländischen Kommissionaire, die dazu Aufträge übernahmen; denn der Preis stieg oder fiel nicht nur ansehnlich von einem Jahre zum andern, sondern es fand sich auch zuweilen ein großer Unterschied zwischen den Preisen bei der einen oder der andern von den Kammern. Diejenigen nun, welche die Einkäufe zu besorgen hatten, vertheilten zwar das ihnen aufgegebene Quantum, und kauften bei verschiedenen Kammern ein; doch glückte es ihnen nicht immer, dadurch solche Mittelpreise zu gewinnen, daß sie ihre auswärtigen Freunde vollkommen befriedigen konnten. Der Erfahrenste wurde zuweilen am ersten betrogen, wenn er etwa in der Hoffnung, diese Waare in der einen Kammer bessern Kaufs als in der andern zu erhalten, daselbst seinen ganzen oder größten Einkauf thun wollte.

Der Kanehl wurde bei den Auktionen in Kavelingen von 12 Fardeelen vertheilt, von welchen jeder etwa 70 Pf. Nettogewichts hält.

Die Kompagnie gestund ihren Abkäufern gewisse vortheilhafte Bedingungen zu, die bemerkt zu werden verdienen. Sie gab mehr Tara, als die Emballage wirklich austragen konnte. Z. E. auf jeden Fardeel in Häuten 17 Pfund, in doppelt Goeny 20 Pfund, in einfachen 10 Pf., und ausserdem 3 Pf. Ausschlag an der Wage. Für prompte Bezahlung wurde 1 1/2 Procent abgezogen.

Der schadhaft gewordene oder marinirte Kanehl wurde von der Kompagnie ebenfalls einmal im Jahre öffentlich zur Auktion gebracht. Dieser ist um einige Stüber das Pfund wohlfeiler, als die gesunde Sorte. Die Kompagnie verkauft auch Zimmetöl, das in Ostindien destillirt ist. Der Artikel kommt in Flaschen zum Verkauf, deren jede etwa 25 Unzen netto wiegt. Auf jede Flasche wird nebst der Tara 1/2 Unze sogenanntes Remedium gegeben, und der Artikel bei Unzen gehandelt. Eine Bouteille ist ein Koop oder Kauf.

Die sogenannten Zimmetblumen sind weder Blüten noch Früchte, sondern eigentlich die noch nicht aufgegangenen Blumenkelche, oder die noch ganzen Blumenknospen des zeylonischen Zimmetbaums, welche man zu einer gewissen Jahrszeit abgebrochen und getrocknet hat.

Guter Zimmet muß in dünnen zarten Röhren, auf der Zunge sehr scharf und brennend, aber doch mit einem anhaltend süßen Geschmack vermischt seyn; er soll einen angenehmen Geruch haben, die Röhren sollen lang und unzerstückt ausfallen. Er wird häufig zur Würze der Speisen, unter die Chokolade, zum Abziehen der Liköre und in den Apotheken verbraucht. Gewinnsüchtige Materialisten verfälschen ihn mit der Cassiarinde, und das Zimmetöl mit hochrektifizirtem Weingeiste. Den letztern Betrug entdeckt man am besten auf diese Art: Man tunkt die Spitze eines Messers in das zu probirende Oel, und hält sie dann ans Feuer. Brennt das Oel bald an, so ist Weingeist darunter; brennt es aber nicht leicht, sondern gibt es nur einen Rauch von sich, so ist es rein.

Weisser Zimmet ist die Rinde von einem Baume (Canela alba), der auf den Antillen, insonderheit auf St. Domingo, Guadeloupe, und auch anderwärts, z. E. auf Madagaskar, häufig gefunden wird. Sie ist inwendig und auswendig weiß, hat einen sehr scharfen Geschmack und guten Geruch. Der Baum trägt Blätter wie der Lorbeerbaum, purpurfarbene Blüte, und eine Frucht kleinen Eicheln ähnlich. Die Rinde muß von der äussern groben Schale wohl gesäubert, und nicht wurmstichig und verlegen seyn. Sie wird aus England und Holland zum Handel gebracht, und in der Medizin als ein stärkendes und antiscorbutisches Mittel, auch zur Würze an Speisen, zum Abziehen der Branntweine u. drgl., gebraucht.

Zindeltaffet, s. Taffet.

Zingiber, s. Ingwer.

Zink, Spiauter, (Zincum), fr. Marcasite d'or, ein Metall von bläulicht weisser Farbe, das im Bruche glänzend ist, und an der Luft sehr leicht den Glanz verliert, weil es sich sehr leicht verkalkt. Wenn man es hämmert, so streckt es sich in sehr dünne Blätter. Wenn man es also zertheilen will, so muß man es entweder schmelzen, und hernach in kaltes Wasser schütten, damit es sich körne, oder es zu Feilstaub verwandeln, welches aber nicht leicht von Statten geht, weil dieses Metall zwischen die Zähne der Feile einzudringen pflegt, und sich darin fest setzt. Man bauet nicht mit Fleiß auf die Zinkerze, um dieses Metall zu gewinnen, sondern aller Zink, der im Handel vorkommt, wird auf die Art gewonnen, daß man die mit Blende beladenen Bleyerze schmelzt, wie es auf dem Rammelsberge am Unterharze der Fall ist. Bei dieser Arbeit sammelt sich ein Theil des Zinks in Tropfen längs den Vorderwänden des Ofens, welche dünner als die andern sind, und fällt von da herunter unter die Kohlen wie pulverisirt, wodurch es verhindert wird zu verbrennen. Dieser Zink wird nun aufs neue geschmolzen, und in Brode geformt. Ein anderer Theil des Metalls verbrennt während das Erz geschmolzen wird, und seine durch des Feuers Wirkung verflüchtigte Erde bildet calcinirte Massen, welche sich an die Decken der Oefen ansetzen; diese Materie heißt Tutia od. Ofenkadmia. Der Zink fließt oder schmelzt im Feuer dann, wann er fast glüht. Hält man ihn lange Zeit dem Grad dieser Hitze ausgesetzt, so calcinirt er sich, und wird nach der Oberfläche hin zu einem grauen Kalke, der sich leicht reduciren läßt, wenn man ihn mit Materien wieder schmelzt, die reichlich mit brennbarem Stoff versehen sind. Treibt man das Feuer so weit, daß der Zink stark glüht, so entzündet sich das Metall, und gibt eine lebhafte helle, blendendweisse Flamme. Während dessen steigen weisse sehr leichte Flocken auf, denen man den Namen Zinkblumen, (Pompholyx, Lana philosophica, Nihil album), beigelegt hat. Diese Materie ist nur eine Zinkerde, welche die Gewalt des Brandes abgesondert hat. Aus Bleyminern, die Zinkhaltig sind, wird zu Goslar der weisse Vitriol verfertigt; s. Vitriol.

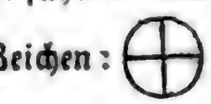
Der Zink oder sein unter dem Namen Galmey bekanntes Oxyd, vereinigt sich sehr gut mit allen Metallen; er macht sie schmelzbarer und leichter zu calciniren, theilt ihnen gewissermaßen eine größere Flüchtigkeit mit, wovon nicht einmal das Gold eine Ausnahme macht. Er vergrößert die Schwere des Bleyes, des Kupfers, des Silbers und des Goldes, vermindert aber dagegen das Gewicht des Zinnes, des Eisens und Spießglaskönigs.

Zink kommt unter die Compositionen, welche wir Messing, Semitor, Prinzmetall, Mannheimer Gold ꝛc., nennen. Er kann auch mit Vortheil zum Verzinnen des Kupfers gebraucht werden. Der Zink wird in runden Stücken von 8 bis 14 Pfund im Gewicht besonders von Goslar zum Handel gebracht. Von dieser Art ist, um allen Betrug zu verhüten, jedes Stück mit dem Braunschweig-Lüneburgischen Wappen, einem entspringenden Roß, bezeichnet. Man handelt die Waare zu Goslar Centnerweise; zu Amsterdam bei 100 Pfund, und gibt da auf jede 1000 Pfund 15 Pfund Ausschlag an der Wage.

Aus dem Zink verfertigt man auch die Platten zu den Galvanischen Säulen. Seit einiger Zeit bringt man auch aus England und aus Wien gewalzten Zink zum Handel, der zu allerlei nützlichen Zwecken dienen kann.

Zinkblumen, (flores Cinci), gebrauchen die Apotheken. Außer Goslar, findet man auch natürlichen Zink in den Galmeygruben des Herzogthums Limburg und in Schweden. Seit einiger Zeit verfertigt man in Frankreich und Holland ein Zinkweiß, welches noch besser als Bleyweiß zur Malerei und zum Anstreichen dient. Sein Vorzug besteht besonders darin, daß die Farbe unverändert aushält, dagegen bei sogenannten phlogistischen Ausdünstungen das Bleyweiß geschwärzt wird. Es mischt sich auch sehr gut mit allen Arten der Oel- und Wasserfarben, schluckt

weniger Oel in sich, und trocknet geschwinder, als Bleyweiß. Man zieht es von Dijon, Paris und Amsterdam.

Die Tutia oder der Zink führt bei den Scheidekünstlern dieses Zeichen: 

Zinn, (Stannum), fr. l'étain, ein weißlichtes weiches und leicht flüßiges Metall, welches in den Bergwerken entweder gediegen, oder in den Erzen gefunden wird. Jenes findet man an den Kanälen der Wasser, an welche es sich wie Sand anhängt, oder auch in ganzen Stücken. Dieses wird entweder aus den weissen metallischen Flüssen geschmolzen, oder aus den andern Zinn-Steinen herausgefördert. Das Bankazinn, Malakkazin, und das Zinn aus Siam, (welche Sorten durch die ostindischen Gesellschaften nach Europa gebracht werden), sind die reinsten unter allen. Diesen sollte eigentlich weder von Natur noch durch Kunst etwas Fremdartiges beigemischt seyn.

Das von Malakka wird bei der ostindischen Kompagnie in Kokkers u. Schuiten, das Bankazinn aber in Blöcken bei 100 Pfund zu so und so viel Gulden gehandelt. Der Kaveling ist von 4000 Pf. netto. Für Remedium wird an der Wage 1 1/2 Proc., und ausserdem 1 Proc. abgezogen. Um die auswärtigen Käufer zu versichern, daß man ihnen wirklich ostindisches Erz verkaufe, so gibt die Gesellschaft auf Verlangen eine von den Direktoren unterschriebene Bescheinigung, in welcher die Kavelings, die Zahl der Stücke und das Gewicht derselben angegeben sind. Ausserdem ist auch noch jedes Stück mit der gewöhnlichen Chiffre der Kompagnie— und darüber mit dem Anfangsbuchstaben der Kammer, bezeichnet, oder vielmehr gestempelt.

Das englische Zinn verdient, in Ansehung seiner Güte, die zweite Stelle. Die ergiebigsten Zinnbergwerke sind in Devonshire und Cornwall. Kein europäisches Reich liefert dies Metall so schön und in solcher Menge, als Grosbrittanien. Es liegt über 6 bis 700 Ellen tief in den Bergwerken, die zum Theil in die See unter dem Wasser fortlaufen, und doch dabei ganz trocken sind. Die Ausfuhr des Zinns ist sowohl roh, als verarbeitet, sehr beträchtlich; im erstern Fall aber findet man es nicht berglauter, sondern mehr mit Bley und andern Metallen versetzt, als im letztern. Die Bergwerke sind durchgängig Privatleuten überlassen, die viele Vorrechte dabei geniessen, aber einen starken Zoll an die Krone entrichten. Damit das Zinn weder zu weich noch zu spröde sey, so wird es nicht nur mit Bley, sondern auch mit Kupfer, Zink und Spießglaskönig, oder auch mit Wißmuth versetzt. Das lautere oder glatte Zinn wird mit ein bis zwei, auch wohl fünf Hunderttheilen von einem spröden Metalle legirt, und heißt dann: klingendes Zinn; das gemeine hingegen mit 15 bis 18 Procent. Ohne legirt und gestempelt zu seyn, darf kein Zinn aus dem Lande gehen.

Das Zinn nimmt schon in der Erde einige Unreinigkeiten an, von welchen es durch das Scheiden, Waschen, Rösten und Schmelzen seiner Erze nicht völlig befreit werden kann. Von dieser Art ist das, welches man aus England unter dem Namen des Blockzinnes in großen Barren von 3 bis 400 Pfund schwer verfährt, und welches hernach von den Kaufleuten, des bessern Absatzes halber, zu Stangenzinn umgeschmolzen wird.

Ausser der Verschiedenheit des Zinnes haben die Zinnarbeiter auch noch unterschiedliche Zusammensetzungen dieses Metalls. Sie bedienen sich dazu des Gahrkupfers, Wißmuths, Zinks, Bleyes und Spießglaskönigs. Um dem Zinn diejenige Härte mitzutheilen, ohne welche es zum wirthschaftlichen Gebrauch nicht taugen würde, wählt man zum Zusatz reines oder sogenanntes Gahrkupfer und Wißmuth, von welchen anderthalb Pfund auf 98 1/2 Pfund Bankazinn gerechnet, der Masse eine sehr beträchtliche Festigkeit geben. Da aber der Kupferzusatz die Silberfarbe des Metalls verringert, so muß man seine Zuflucht zu

zwei spröden Metallen nehmen, welche nicht nur die Eigenschaft besitzen, diese Farbe wieder herzustellen, sondern auch die Festigkeit zu vermehren. Diese sind Wißmuth und Zink. Bei der Menge aber, die dazu genommen wird, ist viele Vorsicht nöthig; denn der Wißmuth ist von Natur sehr brüchig, und macht das Zinn überaus spröde; dieß ist auch der Fall mit dem Spießglaskönige.

Unter den deutschen Zinnsorten steht das sächsische, welches zu Altenberg, Geyer, Ehrenfriedersdorf, Eibenstock, Johanngeorgenstadt, Schwarzenberg, Schneeberg, Marienberg, Zinnwald, Purschenstein und im Geysinger Revier gebaut wird, und das böhmische aus dem Saatzer und Leutmeritzer Kreise, besonders von Schlackenwalde, oben an; doch haben beide Landesarten ihre Fehler. Daher läßt die landesherrliche Bergwerksproduktenverschleiß-Direktion zu Wien bei einer Hauptniederlage alles Zinn umschmelzen, und zu unterschiedlichem Gebrauch in verschiedenen Sorten erst bereiten. Z. E. das Zinn für die Färbereien wird in dünne Zaine zugerichtet, das Folienzinn zu den Spiegelmanufakturen in Rollen u. s. w. Das Altenbergische und andere sächsische Zinn wird in ganzen und halben Fässern, 2 1/2 oder 5 Centnern von 112 pf. Berggewichts verfahren.

Durch seine schönen Zinnwaaren zeichnet sich besonders Karlsbad in Böhmen aus. Die dasigen Zinngießer lassen jährlich neue Formen von den schönsten Silbergefäßen aus Augsburg kommen, machen solche in Messing nach, und verfertigen so vorzüglich wohl gebildete Zinngefäße, nach der schönsten Silberfacon. Um ihren Zinnarbeiten ein silberähnliches Ansehen zu geben, wird das Gegossene erst mit dem Stahl geschabt und glänzend gemacht, hernach mit Achat polirt. Beim Abscheuren muß man sich kalter, nicht aber heisser Lauge bedienen, weil das Zinn von dieser schwarz u. bleyfarben zu werden pflegt.

Die Zinngießer bedienen sich, um den Gehalt des Zinnes zu erforschen, eines gewissen hohlen Steins, der in der Gegend von Tonnerre in Frankreich gefunden wird. Sie gießen das Metall hinein, und lassen es erkalten. Das englische erscheint dann weiß und matt, das von Malakka aber bleibt glänzend.

Das englische Zinn ist mit einer Rose bezeichnet. Zu Rouen in Frankreich haben die Zinngießer die Befugniß, alles Zinn, das ankommt, zu probiren, und ihr Zeichen darauf zu stempeln. Dasjenige, welches vollkommen geschmeidig befunden wird, bekommt das Stadtwappen, nämlich ein Osterlamm, zum Zeichen, und heißt hernach Etain à l'agneau; diese Sorte wird am meisten geschätzt. Die darauf folgende, schon minder geschmeidige Sorte, erhält zum Zeichen eine Gänspfote. Die übrigen noch geringern Sorten bekommen das doppelte und dreifache Zeichen, die allerschlechteste und sprödeste das vierfache.

Das englische Zinn wird entweder in Stangen, oder Blöcken od. Tafeln zum Handel gebracht. Die erstern wiegen von 3 Pf. anzufangen, bis auf 33 Pf.; die Blöcke 250 bis 380 Pfund, und die Tafeln etwa 1/2 Pfund nur. Diese letztern sind 2 Fuß lang, 1 Zoll breit, und etwa 6 Linien dick. Man zieht das englische Zinn von Exon, Falmouth und so weiter.

Die Handlung erhält auch aus dem spanischen Amerika Zinn, das in sehr platten Formen, von 120 bis 150 Pf. im Gewicht, heraus gebracht wird. Diese Gattung ist sehr geschmeidig und brauchbar.

Das Siamsche ist in irregulairen Massen.

Das deutsche Zinn wird zum Verkauf auf den Schmelzhütten entweder in grosse Stücke zusammengegossen, die der Franzose Saumons nennt, oder gegattert und in Ballen gebracht. Dies geschieht so, daß das Zinn auf einem kupfernen Bleche in breite zusammenhängende Striemen, die wie ein Zug aussehen, und welche man ein Gatter (etain en grille) nennt, gegossen wird. Verschiedene solche Gatter werden hernach auf einem Klotze in einen Ballen zusammengerollt, mit dem Hammer zusammengeschlagen, und das Gewerkzeichen darauf geprägt.

Trefflich ist der Unterricht, welchen neulich der Franzose Vauquelin ge-

geben hat, um die verschiedenen Sorten Zinn von einander zu unterscheiden.

Nach ihm kommen in dem Handel folgende 6 Hauptgattungen des Zinnes vor.

1) Das Zinn aus Malakka das reinste unter allen;
2) Das Zinn aus Banka;
3) Das Zinn aus Mexiko;
4) Das Zinn aus England;
5) Das Zinn aus Böhmen;
6) Das Zinn aus Sachsen;

Die Schwierigkeit, welche es heutiges Tages hat, das Zinn von Malakka zu erhalten, so wie auch die andern Gattungen von guter Art, die über das Meer kommen, setzt die Arbeiter in Verlegenheit, welche dieses Metall nöthig haben.

Einige Kaufleute, bekannt mit diesem Bedürfnisse der Fabrikanten, suchen sie zu betrügen, indem sie dem gemeinen Zinne die Form und das äussere Ansehen von Malakka oder Banka geben, dessen Preis viel höher ist.

Hierdurch wurde er bestimmt, auf einfache Mittel zu denken, durch welche Jedermann das Zinn guter Art leicht erkennen und von dem unterscheiden kann von geringerer Güte.

Verfahrungsarten in dieser Hinsicht fehlen uns nicht. Herr Bayen und Charlard haben uns einige sehr gute Prüfungsmittel gegeben, welche aber nicht allen anwendbar sind, und außerdem zu viel Zeit bei der Ausführung erfordern.

Freilich sind nicht alle diejenigen, welche Vauquelin anführt, gleich leicht allen anwendbar, welche Zinn verbrauchen aber sie werden immer denen nützlich seyn, die einige Kenntnisse von der Chemie haben und der unmäßigen Begierde Zaum anlegen könnten, welche diese Art der Betrügerei erfand.

Ich werde daher, in der gewöhnlichen chemischen Sprache, die chemischen Verfahrungsarten anzeigen, welche uns in den Stand setzen, nicht allein das unreine Zinn, sondern auch die Art der Materie, womit es verfälscht ist, zu erkennen.

Die gemeinsten Prüfungsmittel sind Farbe, Klang und Bruch.

Die Farbe bietet schon ein Mittel dar, reines Zinn von dem unreinen zu unterscheiden. Da es aber hiebei auf unbedeutende Schattirungen ankommt, so muß man die Farbe, welche das ganz feine Zinn unterscheidet, entweder sehr lebhaft im Sinne, oder den Gegenstand der Vergleichung vor Augen haben.

Die Farbe des reinen Zinnes ist glänzend weiß, annähernd der des Silbers. Das Blei, Kupfer und Eisen, die gewöhnlichsten der mit Zinn vermischten Metalle, geben ihm eine andere ins Graue spielende Farbe, mehr oder weniger bemerkbar, nach Maasgabe des Verhältnisses. Das Arsenik, welches sich auch oft darunter befindet, hat nicht dieselbe Wirkung auf das Zinn, macht es viel mehr weißer und glänzender, aber härtet es.

Das Knirschen des Zinnes, wenn es gebogen wird, kann auch dazu dienen, das reine Metall bis auf einen gewissen Punkt zu unterscheiden. Die knirschenden Töne bei dem reinen Zinn sind stark aber nicht zahlreich. Bei dem mit Blei und Kupfer verbundenen aber, hört man ein kleineres volleres Geknister. Eisen und Arsenik verändern diese Eigenschaft des Zinns nicht so merklich, als Blei und Kupfer.

Der Bruch des Zinnes ist nicht weniger geeignet, die Güte dieses Metalls zu erkennen, als die eben angeführten Mittel; aber um zu diesem Zwecke zu gelangen, gibt Vauquelin eine Art an, den Bruch zu machen.

Nehmet einen dünnen Stab von dem Zinne, welches ihr untersuchen wollet, schneidet in die Hälfte mit einem Meissel ein und bieget dann nach entgegengesetzter Richtung des Schnittes. Ist das Zinn fein, so werdet ihr genöthigt seyn, den Stab mehrmals in entgegengesetzter Richtung zu biegen, ihr werdet die Materie sich verlängern, und an beiden Enden die Spitzen ausgehen sehen, sie wird bei einer matten weißen Farbe weich, wie teigartig, erscheinen. Wenn das Zinn Blei und vorzüglich Kupfer und Eisen enthält, so wird der Bruch viel leichter seyn, und bei einer grauen mehr oder weniger dunkeln Farbe, eine körni-

ge Oberfläche, ſtatt einer teigartigen zeigen.

Aber ein noch mehr einfaches u. ſicheres Mittel als die vorigen, welches von Hrn. Cauttrion, Vorſteher einer Spiegelfabrik, mitgetheilt wurde, beſteht darin: man laſſe eine gewiſſe Quantität Zinn, deſſen Güte man wiſſen will, ſchmelzen, und gieße davon Platten aus, in einer Form aus Stein oder Metall. Iſt die Materie fein, ſo wird die Oberfläche der Platte glänzend ſeyn, wie polirt, oder wie durch Queckſilber gezogen. Iſt im Gegentheil das Zinn mit Blei, Eiſen, Kupfer, oder mit dieſen 3 Metallen zugleich verbunden, ſo werden die Oberflächen der Platten eine mattweiße Farbe, oder wenigſtens angelaufene Stellen zeigen, oder man wird einen Anfang von Kriſtalliſation ſehen.

Dieſe Wirkung iſt unfehlbar und kann durch eine ſehr kleine Quantität von fremden Metallen hergebracht werden. Arſenik iſt das einzige, welches dieſelbe am wenigſten verurſacht, wenn es nicht in einem großen Verhältniſſe dabei iſt.

Die Proben, die ich bisher vorgetragen habe, waren nur auf phyſiſche Eigenſchaften gegründet, und gaben blos Kennzeichen der guten oder ſchlechten Beſchaffenheit des Zinnes, ohne weder die Art noch das Verhältniß der Stoffe anzuzeigen, welche beigemiſcht ſind. Ich werde jetzt hiezu einige Mittel angeben.

Will man wiſſen, ob Arſenik enthalten iſt in dem Zinne; ſo ſchlage man es dünn, zerſchneide die dünnen Platten in kleine Stücke und löſe dieſe kalt auf, durch reine Salzſäure von 18 Grad.

Enthält das Zinn Arſenik, ſo bemerkt man in der Flüſſigkeit ein röthlich braunes Pulver, von welchem die Quantität ſich vermehrt, bis die Auflöſung des Zinnes vollendet iſt. Der Niederſchlag gehörig ausgewaſchen, und bei gelinder Wärme getrocknet, wird ſich als Arſenik zeigen, wenn man ihn über eine glühende Kohle bringt; in welchem Fall er weiſſe Dämpfe ausſtößt, die einen ſtarken Knoblauchgeruch haben.

Um zu wiſſen, ob Eiſen, Kupfer, oder Blei in dem Zinn enthalten iſt, behandelt man es fein zertheilt mit 15 Theilen Salpeterſäure von 15.°, man läßt anfangs dieſe Körper für ſich allein wirken, aber nachher wendet man Siedhitze an, ſo lange bis ſich kein Salpetergas mehr entbindet. Das Zinn fällt als weißes in Salpeterſäure unauflösliches Pulver (Zinnoxyd) nieder; die fremden Metalle befinden ſich in der ſauern Auflöſung. Man gießt zu derſelben das, bei wiederholten Aufgüſſen zum Abwaſchen des niedergefallenen Zinnoxyds von anhängender Säure gebrauchte Waſſer, enget ſie ein durch Abdampfung und bringt eine Auflöſung ſchwefelſauren Kalks hinzu, damit ſich ſchwefelſaures Blei niederſchlage, welches 76 3/4 p.C. metalliſches Blei enthält.

Nach Entfernung des ſchwefelſauren Bleies, bringt man in die Flüſſigkeit Ammoniak, bis es hervorſtechend iſt. Iſt Eiſen vorhanden, ſo wird es ſich bald in gelben Flocken zeigen, die ſich zu Boden ſetzen, und die Flüſſigkeit wird eine mehr oder weniger lebhafte, blaue Farbe annehmen, wenn ſie Kupfer enthält. Will man die Menge des Kupfers oder Eiſens wiſſen, ſo muß man die Flüſſigkeit behutſam abgießen, den eiſenhaltigen Niederſchlag wiederholt waſchen, und trocknen; dann läßt man die Flüſſigkeit verdampfen, bis zum Trocknen, calcinirt den Rückſtand, um daraus das Ammoniak zu vertreiben, löſet ihn in ſehr verdünnter Schwefelſäure auf, und hängt eine dünne Platte von reinem Zinke hinein, wodurch das Kupfer metalliſch niedergeſchlagen wird.

Man kann auch das Eiſen und das Kupfer in dem Zinn erkennen, indem man es mittelſt der Wärme in der concentrirten Salzſäure auflöst, von der Auflöſung bis zur Syrupdicke ſie verdampfend, die überflüßige Säure hinwegſchaft, dann ſie vermiſcht mit 50 Theilen Waſſer, und wiederholt einige Tropfen blauſaure Kaliauflöſung hinzuſetzt, während man ſie ſtark ſchüttelt, worauf man ſie ruhig ſtehen läßt. Der Niederſchlag wird ſeyn:

1) Entweder ganz weiß; dann enthält das Zinn weder Kupfer noch Eiſen, oder

2) Blau, mehr oder weniger lebhaft; dann enthält es Eiſen, oder

3) Rosenroth, mehr oder weniger tief; dann enthält es Kupfer.

4) Wenn endlich das Präcipitat purpurfarbig ist, mehr oder weniger ins Blaue oder Rothe sich ziehend, so wird das Zinn Eisen und Kupfer enthalten.

Geschlagen Zinn, (Stannum foliatum), wird von Malakka'schem Zinn in Blätter geschlagen, und in kleinen Schachteln zum Handel gebracht, deren jede 1 Gros oder 12 Dutzend solcher Blätter enthält. Man hat deren auch von allerlei Farben; s. Stanniol und Spiegelfolie.

Zinnasche, Zinnkalk, ist calcinirtes oder zu einem grauen Pulver gebranntes Zinn, das die Glasschleifer und andere zum Poliren ihrer Arbeiten gebrauchen. Die Franzosen nennen es blanc d'Espagne, und mißbrauchen es zur Schminke. Dies letztere ist auch der Fall mit den Zinnblumen, (flores Jovis), ein flüchtig gemachtes mehlartiges Zinn, das durch Hülfe eines flüchtigen Salzes verfertigt wird.

Das Zinn wird in der Chemie und Medizin mit dem Zeichen des Jupiters ♃ bezeichnet.

Zinnfolie, siehe Stanniol und Spiegelfolie.

Zinnkraut, s. Katzenschwanz.

Zinnober, (Cinnabaris), fr. le cinabre, ist das bekannte rothe Pigment, welches aus einer Vermischung des Queckſilberkalks und Schwefels besteht. Es werden zweierlei Zinnober-Sorten zur Handlung gebracht, nämlich der gediegene oder natürliche, und der durch Kunst zubereitete. Die erstere (cinnabaris nativa), findet man in den Queckſilberbergwerken in der Gestalt eines rothen Sandes, welchen man durch öfteres Waschen reinigt, ihn hernach mit Weingeist und Urin abreibt, und trocken werden läßt. Dieser sogenannte Bergzinnober besteht aus einem rothen, schweren und glänzenden Steine, der gleichsam von der Natur selbst aus den mercurialischen und schwefeligten Dünsten, welche durch das unterirdische Feuer sublimirt worden, mit dem Steinsamen zusammengesetzt und zubereitet ist. Man findet den ganzen Zinnober im Handel entweder in Steinen und Stücken, oder auch in Körnern. Dieser hier kann ohne Umstände gemahlen werden, jener aber muß kunstmäßig gereinigt werden. Die beste Art ist der spanische Bergzinnober, welcher aus den Minen in Murcia und bei Alicante gewonnen, und häufig von Carthagena nach Holland verschifft wird. Dieser ist hochroth von Farbe, rein und recht glänzend. Der ungarische Zinnober folgt jenem in der Güte; er ist sauber, und dabei goldhaltiger Natur. Der von Idria in Krain gibt jenen nichts nach, und wird jetzt in Menge zum Handel gebracht.

Künstlicher Zinnober ist eine Zusammensetzung des Queckſilbers und Schwefels, welche man miteinander sublimirt, und in ein sehr zartes Pulver verwandelt hat. Der beste ist derjenige, welcher schön roth aussieht, und bei dem man keine glänzenden metallischen Theilchen wahrnehmen kann, welche anzeigen würden, daß nicht alle Queckſilbertheilchen mit dem Schwefel gehörig verbunden sind. Man bringt zweierlei Zinnober zu Markte, von welchen der eine blaß, der andere höher in der Farbe scheint. Im Grunde ist es dieselbe Art; der Unterschied von beiden kommt nur davon her, daß die eine besser und feiner abgerieben ist, als die andere. Wenn die Waare fein und recht zart gerieben ist, so erscheint sie bläſſer, aber auch viel lebhafter und frischer; wo das Gegentheil statt findet, wird die Farbe dunkler und härter.

Man hat ein- zwei- drei- auch viermal gemahlenen Zinnober, von welchen jeder um 2 Stüver in Holland von dem andern abweicht. Eine der besten Fabriken zu Amsterdam ist die des Droguisten Conrad Brandt. Hier wird aber nur ganzer Zinnober bereitet; der gemahlene wird zu Saardam und in noch einer andern an der Zaan gelegenen Mühle verfertigt.

Die Oel- u. Miniaturmaler, Siegellackfabrikanten, Buchbinder, Schminkverfertiger und andere verbrauchen den gemahlenen Zinnober sehr stark.

Die neue Zinnoberfabrik zu Idria liefert sowohl den Zinnober in Stücken, als auch den gemahlenen, in großen und

kleinen Quantitäten von vorzüglicher Beschaffenheit. Die Waare ist sowohl zu Idria selbst, als auch in der Hauptniederlage der K. K. Bergwerksprodukten-Verschleisdirektion zu Wien, und bei der Verschleisfaktorei zu Triest zu jeder Zeit gegen contante Bezahlung zu haben; doch werden daselbst nicht weger als 50 Pf., und zwar ein Lägel oder Fäßchen, welches zwei lederne mit dem landesherrlichen Fabriksiegel bezeichnete Beutel, jeden zu 25 Pf., enthält, für folgende Preise verkauft:

In Idria der Zinnober in Stücken, 100 Pf. für 175 fl., der viermal gemahlene Zinnober, oder Vermillon, für 180 fl.

In Wien der Zinnober in Stücken, 100 Pf. für 180 fl., Vermillon für 185 fl.

In Triest der Zinnober in Stücken 100 Pfund für 176 fl., Vermillon für 181 fl.

Indessen soll der Zinnober von Idria weder den Glanz noch die Schönheit haben, die der holländischen Sorte eigen sind; jener theilt weder dem Wasser, noch dem Oele oder dem Siegellack die hohe Farbe mit, wie der holländische.

Der Zinnober führt bei den Scheidekünstlern dieses Zeichen: ☿ oder ♃

Zinnwaaren, s. Zinn.

Zirbelnüsse, s. Pinien.

Zirkel, s. Cirkel.

Zischaunickel, s. Sanickel.

Ziselkraut, s. Hühnerbiß.

Ziselmaus, Kasansche Erdmaus, (Mus citillus), russisch Suslik, eines der gemeinsten Sterpenthiere in Rußland, von welchem man die Felle zum Handel bringt. Sie sind braun und gelb gesprenkelt. Man findet sie in allen freien Wüstengefilden zwischen der Wolga und dem Don, bis etwa zum 53. Grade der Breite. Von der Wolga östlich bis in die sibirischen Gegenden ist das Thier nicht nur viel größer, sondern hat auch ein ganz anderes, nämlich ein graugesprenkeltes Fell, einen buschigten Schwanz, und das völlige Ansehen des Murmelthiers. Zu Orenburg gilt der Sack dieser Felle 9 Rubel; zu Kiachta kosten die flecktigten (Jewraschki) 5 Rubel.

Zitrone, s. Citronen.

Zitwer, Zitwerwurz, (Radix Zedoariae), fr. la Zédoaire, eine knoligte, etwas zusammengedrückte Wurzel, welche auswendig weißgrau, inwendig braun aussieht, auch von scharfem, bitterlichen, aromatischen Geschmack und Geruch ist. Das Gewächs ist Kaempferia L. Die Wurzel wird getrocknet aus Ostindien, besonders aus Bengalen und von der malabarischen Küste, durch die Europäer zum Handel gebracht. Man unterscheidet die Waare in lange und runde Sorte. Die beste muß fein trokken, schwer, und nicht wurmstichig seyn. Sie wird in der Medizin ihrer trocknenden, erwärmenden und zertheilenden Kräfte wegen gebraucht.

Zitwersamen, Wurmsamen, (Semen Cinae, Semen sanctum, Semen santonici), fr. la graine de Zédoaire, ein kleiner, länglichter, gelbgrünlichter Same von der Artemisia Santonicum L., von bitterlichem scharfem Geschmack und gutem Geruch. Das Kraut wächst häufig in der Levante, besonders in Aegypten, Persien ꝛc. Der Same wird Ballenweise über Venedig, Livorno und Marseille zum Handel gebracht. Der feine wird in der Levante und in den türkischen Handelsplätzen Dermani-Shirazi, od. Wurmsamen von Schiras in Persien, genannt; diese Sorte ist die beste und feinste; die ordinaire heißt Dermani-turki, türkischer und unächter Wurmsame. Beide werden auf der Stelle nach Batman gehandelt. Der vorzüglichste ist der, welcher schön grünlicht u. fein aussieht, auch einen frischen und angenehmen Geruch hat; der größere bleichfarbige, gelbe ꝛc. hingegen, taugt nichts. Der Artikel wird in der Medizin zum Tödten der Würmer im Leibe, doch nicht ohne Laxirmittel, angewandt. Spanischer Wurmsamen heißt die Blüte vom kleinen Wermuth in Katalonien, die einen dem Zitwersamen ähnlichen aromatischen Geruch hat.

Zitz, s. Chits.

Zobel, (Sabella s. mus scyticus),

russisch Soboli, fr. la Zibeline, sind in Sibirien Thiere, welche unter die Marderarten gehören. Die schönsten findet man in der Irkutzkischen Statthalterschaft. Ihr Haar ist dicker und dunkler, als das des Marders; es fällt in das Kastanienbraune oder Schwarze. Die Felle sind zuweilen mit langen silberfarbenen Haaren untermischt; diese werden für die schönsten gehalten. In den Altaischen Gebirgen sind die Zobel ziemlich häufig, zwar klein und kurzhaarigt, aber doch sehr schön schwarz. Die aus den höhern Gegenden zieht man den Kusnezischen u. Krasnojarskischen weit vor. Diese Krasnojarskischen fallen noch ziemlich häufig. Sie sind von zweierlei Art. Einige sind sehr schlecht, den tomskischen fast gleich, langhaarigt, aber ins Graue fallend; diese kommen meistentheils aus den Gebirgen am schwarzen Ysus, und vom Tsulym her. Die bessern Sorten werden am sajanischen Gebirge jenseits des Jeniseys, besonders um dem Obsluße und den in die Tuba fallenden Gebirgsströhmen gefangen. Sie sind zwar nur kurzhaarigt, aber oft ziemlich schwarz, wiewohl nur gar zu oft mit weissen oder grauen Spitzen überlaufen. Die meisten von der letztern Art haben am Halse gelbe Flecken, fast wie die Marder, von welchen sie jedoch durch die übrigen den Zobeln eigenen Kennzeichen zu unterscheiden sind.

Selten kommen im Krasnojarskischen Zobel von besonderm Werthe vor; die Udinskischen behaupten allemal den Vorzug in Ansehung der Schwärze und Vollhaarigkeit. Die Zobel im Boresowschen werden nicht so hoch geschätzt. Das Gebirge zwischen dem Lena- und Amurfluße in Sibirien ist wegen des Zobelfanges am berühmtesten. Kamsk ist einer der vorzüglichsten Oerter, wo diese Waare zu Markte kommt: weßhalb auch die nach den Grenzen von China reisenden Kaufleute an diesem Orte gewöhnlich eine Zeitlang dieses Handels wegen still liegen. Der größte Handel mit Zobeln wird nach der Türkei, nach China und Persien getrieben. Japaner, Holländer und Russen nehmen daran Antheil; die Preise dieser Waare sind folgende:

In St. Petersburg: Zobelfelle, den Mardern ähnlich, aber blasser, das Stück zu 4 Rubel. Dergleichen schwarze, nach ihrer Güte, bis auf 150 Rubel. Schwänze, der besten, das doppelte Tausend 90 Rubel; der geringsten 50 Rubel; ein ganzer Pelz kommt in Rußland oft 12000 Rubel zu stehen.

In Kjachta: Schlechte Gattung, das Stück 1½ bis 10 R.; Rücken, der Sack 140 R.; Bäuche, das Paar 58 Kopeken. Pfoten, der Sack 20 bis 50 R.; Schwänze, 25 bis 50 Rubel.

In Zuruchaitu: Schlechte Zobelfelle, das Stück 3 Rubel.

In Taganrok: Usimsche Zobel, die 100 Stück 80 Rubel.

Zu Konstantinopel, wo mit diesem Rauchwerke ein großer Handel getrieben wird, verkauft man es Kistenweise. In jeder sind 10 Massen oder Bund zu 40 Stück. Das Sortiment besteht da aus Nro. 1. bis 10., von welchen die letzte die geringste ist.

Die Felle von den Männchen sind größer als die von den Weibchen, auch dickhaariger und daher theurer. Ein alter oder verlegener Zobel, welcher abgeblüht genannt wird, hat keinen solchen Glanz, wie ein frischer. Gegen Insekten sichert man die Felle durch allerlei stark riechende Sachen; daher gibt man ihnen zuweilen Juchten-Ueberzüge, oder man legt sie zwischen Birkenrinde u. s. w.

Betrüger färben oft die Spitzen der langen Haare, um die Felle schwarz scheinend zu machen. Die meiste Zeit ist dieser Betrug leicht zu entdecken, weil sich die Haare in der Farbe krümmen, weil sie ihren Glanz verlieren, und weil auch das Grundhaar hin und wieder von der Farbe gefärbt, folglich scheckigt wird.

Zollholz, holländ. Toll-hout, ein braunrothes, leichtes, sehr faserigtes Holz, welches von den Fischern in Holland und an der Weser, statt des Kalks benutzt wird. Die Holländer, welche es auch in Deutschland absetzen, sollen es aus der Ostsee erhalten.

Zucker, (Saccharum), fr. le sucre, ist ein wesentliches süßes Salz, welches am häufigsten und am besten aus dem

Safte des Zuckerrohrs (Sacharum officinarum), gewonnen wird. Dieses Zuckerrohr ist in den warmen Erdstrichen, namentlich in Asien und Amerika einheimisch. Sein wahres Vaterland ist Ostindien. Wir können es blos in den Treibhäusern ziehen. Es ist ein sehr lebhaftes Staudengewächs, das einen beständig nassen, lockern, aber doch recht fetten Wiesengrund und eine heisse Himmelsgegend erfordert. Die Pflanze ist zum Theil dem gemeinen zahmen Rohr, zum Theil auch den Leisch- oder Schilfarten, sowohl nach ihrem innern Bau, dem Standorte und der Wurzel, als auch nach den etwas schmälern gestreiften Blättern, ähnlich. Die gegliederte, sehr wuchernde, fast überall waagrecht auslaufende, weiche und saftreiche Wurzel treibt häufige Sprossen, welche zu sieben- bis achtfüßigen starken knotigen daumensdicken Halmen emporwachsen, wovon jeder Knoten mit ein paar Blättern versehen ist. Diese Halme haben große weite Markröhren, die mit einem vollen weissen schwammigen zuckerigen und honigsüßen Mark angefüllt sind. Einige Völker stoßen auch einen Theil der reifen Zuckerrohrwurzel zu Mehl, um eine Art nahrhafter Brodspeise daraus zu machen. Insgemein aber erwartet man die Reife der Wurzeln und Stengel, nämlich denjenigen Zustand des Rohrs, wo sich Rinde, Saft und Mark, beim Zerquetschen und Zermalmen auf den Mühlen, am besten von einander absondern lassen, so daß man den meisten und vorzüglich süßen Saft daraus erhalten kann. Der durch Zuckermühlen (Walzenmaschinen) ganz frisch ausgepreßte und sogleich in die Kessel geleitete Rohrsaft wird sehr gelinde gesotten und abgeraucht, beständig umgerührt, und von allen erdigschleimigen und andern faserigten Unreinigkeiten gesäubert. Dieser Unrath setzt sich entweder als ein Schaum oben auf, und wird mit Löffeln abgenommen, oder fällt, wenn er gröber und schwerer ist, zu Boden.

Die Scheidung geschwinder zu befördern, wird dem allerersten und unreinsten ganz rohen Zuckersafte die schärfste beizende Aschen- oder Kalksalzlauge, oder auch eine aus beiderlei zusammengesetzte recht fressende Lauge in kleinen Antheilen nach u. nach zugesetzt. Wenn der erste Sud geschehen ist, so wird der Saft durch Tücher geschlagen, in den zweiten Kessel zum weitern Verkochen eingeschüttet, hernach noch in den dritten Kessel eingebracht, wieder eingekocht und geläutert, bis er eine solche Dicke erhalten hat, daß, nach Absonderung des ganz überflüßigen schleimigen und fetten Wesens, sich der Saft fester zusammensetzen, und der Zucker zu einer trokkenen Form gebracht werden kann. Dies geschieht durchs Sieden im vierten Kessel über verstärktem Feuer, welches sich gegen das Feuer unter dem ersten Kessel wie 3 zu 1 verhält. Dies letztere Sieden und die gehörige Regierung des Feuers bei demselben gibt der Operation den Ausschlag. Hat man den gehörigen Grad der Hitze nicht verfehlt, so bildet sich der Zucker zu dickern oder dünnern Kristallen, die mehr oder weniger glänzend sind, je nachdem ihm noch viel oder wenig Fett anhängt. Ist das Feuer zu stark gemacht worden, so wird die Materie im Kessel in einen schwarzen und kohlenartigen Extract verwandelt, der kein wesentliches Salz mehr ausgeben kann. Wenn hingegen das Feuer zu gelinde gewesen ist, so bleibt gemeiniglich eine Menge fremder Oeltheile zurück, die dem Zucker ein fettes, schmieriges und schwärzliches Ansehen geben, so daß er, wenn man ihn trocknen will, immer löcherigt wie Bimstein ausfällt, weil dann die Zwischenräume, die das Oel einnahm, leer geworden sind.

Sobald der Zucker abgekühlt ist, so schüttet man ihn in kegelförmige irdene Gefäße, die sogenannten Zuckerformen. Die offene Spitze dieser Formen (aus einem reinen Thon, der Töpferde gebildet), steht über den Syrupstöpfen. In ihnen krystallisirt der Zucker völlig und verwandelt sich in Hutzucker. Nachdem dies geschehen ist, so hat man grauen oder braunen rohen Zucker, der noch ziemlich fett und unrein ausfällt.

Die meisten der Inseln, wo man Zucker baut, überlassen den Europäern die Sorge, den Zucker noch weiter zu reini-

gen, und ihm einen größern Grad von Brauchbarkeit zu geben. Die künstlichere Behandlung ist ihre Sache nicht, weil sie kostbarere Gebäude, mehr Geräthe und Hände erfordern würde, als sie daran verwenden können. Bei ihrer so einfachen Zubereitung können sie mehr Sklaven zum Anbau brauchen, 2 oder 3 Monate lang ohne Unterbrechung Zuckerrohr einärnten, und einer größern Anzahl Schiffe Ladung geben.

Die einzigen französischen Zuckerpflänzer sind ein paar Schritte weiter gegangen, als ihre übrigen Standesgenossen. Sie reinigen ihren rohen Zucker nochmals in neuen irdenen Gefäßen, und bedecken den Fuß oder die Basis der Formen mit reiner feuchter Thonerde, durch die alle fette, schmierige Theile abgesondert werden. Bei dieser zweiten Läuterung, die man Terrage nennt, wird dem Zucker die schmutzige Farbe und der weinsteinartige oder hefigte Geschmack benommen; er wird dadurch zu weisser Cassonade gemacht. Er heißt dann Terrézucker. Bei dieser Operation fällt ein zweiter Syrup ab, den man Melasse nennt, und der gemeiniglich um so schlechter ist, je besser und schöner der Zucker sich gereinigt hat.

Die zum Terriren nöthige Erde wird entweder aus dieser Gegend von Fortroyal auf Martinique oder von Rouen und Nantes zugeführt.

Zuletzt wird der Terrezucker noch in Dörrstuben, worin eiserne Oefen angebracht sind, völlig getrocknet, wozu etwa 3 Wochen Zeit gehört, hernach ist die Waare fertig.

Tetezucker, nennt man denjenigen, welcher auf englische Art in hölzernen Formen geläutert, und hernach in Stükke geschlagen, an der Sonne getrocknet, und in Fässern gepackt wird.

Sucre passé, durchgelassener Zucker, oder graue Cassonade, ist härter und lichter, als roher Moscovade Er wird in Fässer, die mit Löchern durchbohrt sind, gepackt; einige Zuckerröhre werden hineingestochen, damit er sich desto leichter läutern möge.

Sucre tapé, heißt weisse in Formen oder Brode von 3 bis 7 pf. gebrachte Cassonade, die nach Art des in Europa raffinirten Hutzuckers mit blauem Papier umschlagen worden ist. Er hat aber gar nicht die Härte und den Zusammenhang des andern, sondern zerfällt, wenn er nur ein wenig ins feuchte kommt, zu Puderzucker. Schlechte Kenner werden mit dieser Sorte gar oft angeführt, denn man verkauft sie ihnen für ordentlichen Raffinatzucker. Der bloße Anblick gibt aber dem, der sich darauf versteht, gleich den Betrug zu erkennen. Der ordentliche Hutzucker hat oben eine kleine Höhlung an der Spitze, der Tapézucker nicht.

Aller Puderzucker überhaupt heißt Cassonade. Grauer Cassonadezucker ist der schöne, recht trockene und gut gereinigte rohe Zucker; weisser Cassonadezucker ist der gestampfte Terrézucker, den man in Fässer geschlagen hat.

Auf den Antillen bedient man sich zum Abwiegen dieses Artikels bald der Schnellwage, bald der gewöhnlichen Wage. Die letztere ist die sicherste für Käufer und Verkäufer. Beim weissen Zucker werden die Gebinde ordentlich tarirt; beim rohen wiegt man die Waare Sporco, und rechnet 10 Procent für Tara vom Gewicht ab. Der Käufer gibt gemeiniglich die Gebinde zurück, wenn es nicht etwa anders bedungen worden ist. Zum Verpacken müssen durchaus reine Gebinde, nicht etwa leere Weinfässer u. drgl., genommen werden, weil sonst die Farbe des Zuckers und seine Güte darunter leiden würde. Die Fässer werden auf den Inseln von Zukkertannenholze, (ein leichtes röthliches Holz, das sich besser spalten als sägen läßt), verfertigt. Zu den Böden ist allerlei Holz tauglich. Die Reifen nimmt man von Epidendron L., eine Art Baumsauger, der mit seinen vielen und langen Ranken die Wälder oftmals wie mit einem Gitterwerk überzieht, und viele Stellen ganz undurchdringlich macht. Man bringt auch aus Europa mit den Schiffen, die Produkte einzuladen abgeschickt sind, Faßstäbe in Packen her, welche die Kargadore u. Kaufleute zusammensetzen lassen, und hernach Gebinde für Gebinde zurückgeben. Diese sind gemeiniglich schlecht konditionirt und nicht gut gebunden, der

Pflänzer sieht aber darüber hin, weil er sonst Vortheil an der Tara findet, und der rohe Zucker in lose verfertigten Gebinden sich leichter reinigt.

Aller Moscovadezucker muß licht von Farbe, fein trocken, so wenig als möglich fett und schmierig seyn, und keinen brenzlichten Geschmack geben.

Cassonade, oder sogenannter Insulanzucker muß ebenfalls trocken, schön weiß, körnigt seyn, und wie nach Violen riechen.

Den rohen und weissen Puderzucker liefern Ostindien, Brasilien, die Zuckerinseln der Franzosen, Engländer, Holländer, Spanier und Dänen. Die Franzosen hatten bis zur Revolution diesen Zweig größtentheils in Händen, und verlegten mit ihren Zuckern die Marktplätze in Europa und der Levante. Sie führten allein nach Deutschland und Holland über 50,000 Fässer Zucker jährlich aus, von welchen Hamburg fast die Hälfte abnahm, auch manchmal noch darüber. Die Plätze, die damit den stärksten Handel trieben, sind Havre de Grace, Bourdeaux, Nantes, Rochelle.

Unter den weissen französischen Puderzuckern sind die von St. Domingo die besten und beliebtesten. Sie gelten auch immer etwas mehr, als die von Martinique und Guadeloupe. Man unterscheidet die erstern in erste, zweite, dritte und vierte Sorte, weisse oder petits blancs, Terrézucker, gemeine (communs), und Tetezucker oder Formwaare.

Die braunen Sorten von den französischen Inseln folgen in der Güte so aufeinander,: Léogane, von Cap, von St. Louis, und von der Insel Martinique, Guadeloupe und Tabago.

Die englischen braunen Sorten von St. Christoph, Antigoa, Grenada, Jamaika und Barbados sind in der Güte dem französischen von Martinique ähnlich, ebenso die dänischen von St. Thomas und St. Croix. Unter den englischen gibt man dem von St. Christoph den Vorrang.

Surinamscher Puderzucker gleicht der ersten, zweiten und dritten Gattung des französischen braunen Zuckers.

Brasilienzucker wird in weisse Cassonade, und in braune Moscovade von Bahia und Pernambuk unterschieden. Unter diesen beiden ist der aus Bahia der beste. Alle drei Sorten werden nach Holland, Hamburg, Italien ꝛc. verfahren.

Der rohe Zucker wird in den europäischen Zuckerraffinerien aufs neue gesotten, wobei nach und nach eine Lauge von Kalkwasser, Eyerklar, u. d. gl., auch frisches Ochsenblut oder Milch zugeschüttet, und fleissig umgerührt wird, wo sich dann die Unreinigkeiten wie ein Schaum davon absondern. Je mehr er gesotten und geläutert wird, desto feinere Sorten bekommt man; er wird hernach wieder in dazu eingerichtete irdene Formen gegossen, worin er erhärtet und die Gestalt eines Zuckerhutes annimmt. Nun folgt wieder das Waschen oder Decken der Zuckerhüte mit der Zuckererde (einer sehr reinen Erde ohne alle Metall- oder Kalktheile). Ein feuchter Kuchen von dieser Erde wird auf die Basis jedes Zuckerhuts gedeckt. Alsdann sintert das Wasser aus diesen Kuchen in sehr feinen Tröpfchen durch den Zuckerhut. Diese Tröpfchen nehmen die Unreinigkeit mit fort.

Der Kandiszucker wird in eigenen Kesseln über gespannte Fäden gegossen, wo er ebenfalls verhärtet, und in Kristallen anschießt. Der Hutzucker und Kandis wird nach den Städten und Ländern, wo er verfertigt ist, unterschiedlich benanat und sortirt.

Zu Kopenhagen, welches einen ansehnlichen Theil Nordens und der Gegenden an der Ostsee mit seinen raffinirten Zuckern versieht, unterscheidet man den Hutzucker in feinen Kanarizucker, Kanarisorte, Extrafein, Raffinade, Melis und Lumpen; den Kandiszucker hingegen in extrafeinen weissen, feinen ditto, ordinair weissen, hellgelben und hellbraunen. Auf jede 500 Pfund werden 7 1/2 Rthlr. Refaktie gutgethan.

Zu Havre de Grace hat man feine Refinaden, von 3 bis 4 Pf. im Gewicht, mittel feine Refinaden, mittlere Refinaden von 6-7 Pf., kleinen

Melis von 2, 3 und 4 Pf., Groß klein Melis von 3, 7 bis 8 Pf., Groß Melis 4, 7 bis 9 Pf., und Lumpen von 10 bis 12 Pf. Für weiß Papier wird 1 Proc., und für blau und weisses 2 Pt. vergütet. Für prompte Bezahlung werden 3 Proc. gekürzt. Das Gewicht ist nicht Vicomté- sondern Markgewicht.

Der englische raffinirte Zucker wird in klein Melis, Canar-Lumpen, feine Lumpen, und ordinaire eingetheilt. Er ist auswärts, seiner Form wegen, nicht sonderlich beliebt. Man handelt ihn bei Centnern.

Den holländischen unterscheidet man in Kandisbrod, Puderbrod, Kassinade, Melis, Lumpen, gestoßenen Puderzucker und Bastert. Auch der holländische wird an allen den Orten nicht sehr gesucht, wo man den schöner geformten hamburger haben kann.

Der Hamburger kommt in mehrern Sorten zum Handel, die so auf einander folgen: Kandisbrod, Fein fein, Ordinair-fein, fein Rossinade, mittel ditto, ordinair ditto, fein klein Melis, ordinair ditto, fein groß Melis, ordinair dito, Lumpen, und ordinair-Sorte ditto. Fein weisser Kandis ordinair ditto, fein gelber, fein brauner, und ordinair brauner. Die Waare wird mit 4 2/3 Procent Rabatt in Banko gehandelt. Gutgewicht wird auf den in blau Papier 1 Procent, und halb so viel auf den in weiß Papier gegeben.

Zu Kopenhagen werden die dänisch-westindischen Zucker in Fässern von 700, 800 bis 1000 Pfund brutto gehandelt. Tara ist 17 Procent mit 3 Pf. aufs Faß Ausschlag, Man handelt den Artikel bei Pfund zu so und so vielen ßl. dän. Kt. Für prompte Bezahlung gehen 4 Pt. ab.

Zu Havre de Grace gibt man auf die weissen Sorten 14 Procent Tara und 2 Procent Gutgewicht, auf die braunen 16 Pt. und 2 Procent Gutgewicht. Zu Rochelle auf den weissen 12, auf den braunen 17 Proc. Tara, und 4 Pf. aufs Orhöft Gutgewicht. Zu Marseille auf Terrézucker 10 Pt., auf rohe Sorten 12 bis 14 Pt. nach der Größe der Gebinde.

Zu Bourdeaux verkauft man die braunen St. Domingo- und andere Zuckersorten von den Inseln, wenn sie in Orhoften sind, mit 17 Pt. Tara und 3 Pf. Gutgewicht; die in Tierçons und Quarts mit 20 Pt. Tara, und 2 bis 3 Pf. Gutgew. Die Tara von allen Puderzuckern beträgt hier zwischen 12 bis 18 Proc. Es kommt hierbei darauf an, wie Käufer und Verkäufer mit einander sich vergleichen. Da nun die Tara bei den Zuckern von Martinique und Guadeloupe für den Käufer gemeiniglich nicht so vortheilhaft ausfällt, als bei den Domingogebinden, die in sehr großer Fustage sind, so geben die Verkäufer auf jene immer etwas mehr. Die Fässer von weissem Holze sind beim Einkauf denjenigen von rothem Holze vorzuziehen; denn sie fallen nicht so schwer.

Zu Nantes handelt man die weissen St. Domingozucker mit 13 Pt. Tara, und nach den Umständen auch mit einiger Refaktie, die braunen mit 17 Pt. Tara.

Zu Amsterdam gibt man auf die rohen Zucker von Martinique, St. Domingo, St. Croix, St. Jean und Thomas, erst 2 Procent Ausschlag vom Bruttogewicht, hernach die bestimmte Tara, nämlich auf Fässer von 510 Pf., und darüber, 18 Proc.; auf Tiersjen von 356 bis auf 508 Pf., 90 Pf. für jedes Gebinde; auf Quarten von 256 Pf. und darüber, 18 Pt., darunter aber 45 Pf. Für prompte Bezahlung werden 2 Pt. abgezogen.

Auf englischen von Antigoa, Jamaika, Barbados, u. s. w., wenn er in Fässern von 950 und mehr Pfunden ist, gibt man 16 Pt., 2 Pt. Ausschlag, und eben so viel Abzug für prompte Bezahlung. Auf solche Gebinde, die darunter wiegen, 150 Pf. Tara im übrigen wie bei jenen. Auf Tiersjen von 700 bis 825 Pf. im Gewicht, 18 Pt. Tara, und Ausschlag, ꝛc. wie oben. Auf solche, die weniger wiegen, 126 Pfund Tara. Auf Quarten von 450 bis 575 Pf., 18 Pt., auf die, welche weniger halten, 80 Pf. fürs Quart. Auf Achtel von 250 bis 325 Pf., 18 Pt., wenn

sie weniger wiegen, 45 Pf. fürs Achtel.

Auf Zucker von Surinam und Berbice, wie auch Demerary und Essequebo, gibt man zuerst 2 Pt. Ausschlag vom Bruttogewicht, hernach an Tara bei Fässern, die 612 Pf. und darüber wiegen, 20 Pt., und 2 Pt. Abzug für prompte Bezahlung; bei den Fässern, welche darunter halten, 120 Pf.; bei halben Fässern 60 Pfund.

Auf brasilianischen Moscovadezucker, bei Kisten, die über 7 Fuß lang sind, gibt man 240 pf.; bei solchen, die unter diesem Maas, 190 Pf.; bei halben Kisten eben so; bei dergleichen von 350-550 Pf., 120 Pf. Tara; bei Quartkisten von 200 bis 350 Pf., 80 Pf.; bei denen, die noch weniger halten, 60 Pf.

Bei ostindischen Zuckern, von jedem Canaster, gibt man 48 Pf., nebst 1 Procent Abzug für prompte Bezahlung; bei kleinen Canastern nur 24 Pf. Tara. Ausschlag ist bei diesen 4 Pf., bei jenen noch einmal so viel.

Beim raffinirtem Zucker rechnet man 1/2 Pt. für Papier, wenn aber graues Papier darumgeschlagen ist, 2 Pt. ab.

Beim Candis werden die Kisten tarirt; bei ihm zieht man 2 Pt. für prompte Bezahlung von der Summe ab.

Zu Hamburg gibt man folgende Tara: Auf dänischen St. Thomaszucker in Gebinden von 900 Pf. und mehr, 15 Pt. Tara, und 1 Pt Gutgew. Auf englischen braunen Zucker von 1500 Pf. circa 3/4 Pt. Ggw. und 15 Pt. Tara. Ditto beim Auktionsverkauf 1 Pt. Ggw. und 17 Pt. Tara. Ditto weisse Zucker 3/4 Pt. Ggw. und 14 Pt. Tara. Ditto bei Auktionen 1 Pt Ggw. und 16 Pt. Tara. Auf französische rohe Zucker in Fässern von 1200 Pf. 1 Pt. Ggw. und 18 Pt. Tara, in Auktionen 20 Pt. Dergl. in Tiercons von 500 Pf. 1 Pt. Ggw. und 20 Pt. Tara, in Auktionen 22 Pt. Dergleichen in Quarts von 200 Pf. 1 Pt. Ggw. und 20 Pt. Tara; in Auktionen 22 Pt. Dergl. weisse Zucker in Fässern 1 Pt. Ggw. und 16 Pt. Tara; in Auktionen 18 Pt. Dergl. in Thiercons 1 Pt. Ggw. und 18 Pt. Tara; in Auktionen 20 Pt. Dgl. in Quarts 1 Pt. Ggw. und 18 Pt. Tara; in Auktionen 20 Pt. Portugiesische in Kisten; die letztern werden leergemacht, und was sie wiegen, von dem Bruttogewicht abgezogen; dabei wird über das Gutgewicht und die Tara auch noch 10 Pf. für eine lange Kiste, oder auch 1 Pt. für Besemschön abgezogen.

In Deutschland befinden sich unter andern noch Zuckerraffinerien zu Berlin, Breslau, Hirschberg, Königsberg, Danzig, Elbing, Stettin, Minden, Bremen, Altona, Rostock, Harburg, Hannover, Lübeck, Prag, Cöln, Frankfurt am Main (die Hebenstreitsche zu Niederrad nahe bei Frankfurt) ꝛc.

In Pensilvanien und Neuyork wird viel Ahornzucker (aus Acer saccharinum) gemacht. In Deutschland wurden vor mehreren Jahren viele Runkelrüben-Zuckerfabricken angelegt, z. B. zu Ober- und Niederkauern in Schlesien von dem Direktor Achard aus Berlin; zu Krayn bey Strehlen, gleichfalls in Schlesien, von Hrn. von Koppy; zu Magdeburg von Placke, ꝛc. Viele sind seit der Rückkehr der glücklichern Zeiten wieder in Stillstand gekommen. Noch schlimmer gieng es den Weintrauben-Zuckerfabriken in Frankreich, den Stärke-Zuckerfabriken und andern ähnlichen.

Der harte und gereinigte Zucker wird auch, seiner reizenden, verdünnenden, auflösenden, reinigenden und der Fäulniß wehrenden Kräfte wegen, sehr stark in der Medizin gebraucht; wie er denn auch noch ausserdem den Arzneien oft eine besonders zweckmäßige Gestalt und Linderung geben muß, so daß man sich dessen zur Bereitung verschiedener Sachen, unter andern bei den Bolis, Emulsionen, Julepen, Mixturen, Tränkchen, in Conserven, Syrupen, Latwergen, Konfektionen, Morsellen, zusammengesetzten Pulvern und eingemachten Sachen mit Vortheil bedient.

Die Apotheken bereiten nach ihren Dispensatorien noch allerhand Zuckerarten mit allerhand wohlriechenden oder wohlschmeckenden und farbigen

Zusätzen; sie formen ihn in Küchelchen, Täfelchen auch Plätzchen und Stangen, wie z. B. Penidzucker, gewundenen Zucker, Gerstenzucker, Saccharum penidium, woraus Zuckerpenidtäflein od. Konfekt, Diapenidion, Rosenzucker, Saccharum rosatum sive tabulatum, Zuckerplätzchen, Saccharum perlatum, ambrirter Zucker u.s.w. verfertigt werden.

Zuckerkistenholz, (Lignum sacharium.) fr. bois Caoba, engl. Caiba-wood, ist ein indian. Holz, woraus in Brasilien, ꝛc. die Kisten gemacht werden, in welchen man den rohen Zucker nach Europa bringt. Es ist ein schweres und doch zugleich poröses Holz, das, in Rücksicht auf seine sehr durcheinander laufenden Fibern, etwas unserm Eichenholze gleicht. Es hat eine blaßbraunrothe Farbe, die aber mit der Zeit an der Luft verbleicht; es wird von Tischlern zu Schränken, Kommoden, Stühlen, Tischblättern, Bettgestellen, Kasten für Wäsche, ꝛc. vornehmlich in Lübeck, Altona, Hamburg, u. s. w. verarbeitet.

Zuckerpapier, ein blaues oder violettes Papier zum Einpacken der Zuckerhüte; s. Papier.

Zuckertannen, Sackardannenholz, eine indianische Holzart, mit braunen und schwarzen Streifen, die über Holland zum Handel kommt. Sie wird zu Fächern verarbeitet; die 100 Pf. gelten 7 fl.

Zuckerwurzel, (Radix Sisari) fr. le chervis, ein Staudengewächs, das unter die Schirmpflanzen gehört, die man in guten Küchengärten aus Samen und Keimen mit Nutzen erzieht. Die Wurzel ist weiß, derb, fleischig, auch saftreich, fingersdick, öfters spannenlang, und geht unterwärts etwas stumpf zu. Man nimmt sie alle Jahre im Spätherbste aus, schlägt sie in den Fruchtkellern ein, um sie bis zum Frühlinge zu Suppen, Salaten und andern Speisen immer grün und frisch zu haben.

Züchen, Zügen, Bettzüchen, fr. la taie de lit, heißen rautenweise und auf Leinwandart gewebte leinene Zeuge, die von den Züchenern in Schlesien, und in andern Ländern häufig verfertigt, und in großer Menge nach Italien und anderwärts ausgeführt werden. Die Breslauer sind unter den schlesischen die vorzüglichsten; hernach folgen die aus dem Neissischen, von Zuckmantel, ꝛc. s. auch Breslauer Ballen.

Zügen nennt man in Sachsen, besonders um Sebnitz, auch eine Art buntgeflammter Leinen, die der Franzose und Spanier unter dem Namen Coutis kennt. Sie sind 6/4 breit und 40 Ellen lang. Dickzügen sind sächsische 11/8 und 6/4 breite blaustreifige, 6/4 breite buntgestreifte, 6/4 breite Rosa's und ächt blau geflammte Linnen, die im Amte Hohenstein u. a. m. verfertigt werden. Ihre Länge ist 60 Ellen.

Zunderasche, eine Art Potasche, welche in Schlesien aus stark angefaulten Bäumen gebrannt wird. Man macht da die graue Zunderasche aus Nadelholz, die weisse aber aus Laubholz. Der Artikel wird auf den Leinwandbleichen im schlesischen Gebirge und der Oberlausitz stark verbraucht.

Zunder, Zunderschwamm, Feuerschwamm, vornehmlich zum Anzünden des Rauchtabacks, fr. l'amadou. In der Nähe von Waldungen beschäftigt die jedem Menschen freistehende Bereitung des Zunders viele arme Leute. Sie sammeln den vornehmlich an den Eichen und Rothbuchen häufig wachsenden Löcherschwamm, (Boletus igniarius L.), indem sie ihn theils mit Messern abschneiden, theils in der Höhe des Stamms mit Stangen abstoßen. Sie schneiden dann davon alles Holz und alle Rinde ab, schlagen den Schwamm mit hölzernen Schlägeln recht weich, und kochen ihn hierauf gelinde in einer von Holzasche und Wasser gemachten, aber nur selten mit Urin vermischten Lauge, in einem eisernen Kessel. Dann wird er getrocknet, noch einmal geklopft, und so ist er fertige Kaufmannswaare. Frankreich zieht diesen Artikel unter dem Namen Amadou vorzüglich aus

Deutschland. Die Zundelmacherei, wie man in Ulm es nennt, ist eine dieser Stadt ganz eigene Industrie. Es dient dazu die Rinde des Lindenholzes, welche gekocht, getrocknet, und dann mit Schießpulverstaub eingerieben wird. Diese so zubereitete Rinde fängt durch den kleinsten Funken Feuer. Es wäre zu wünschen, daß er allgemeiner würde, und daß die Gewohnheit, Lumpen zu Leinwandzunder zu brennen, ganz abkäme, da dieses Material viel vortheilhafter zu Papier angewandt werden kann. Auch im Thüringischen wird viel Zunder verfertigt.

Zunge, Zungenfisch, (Pleuronectes Solea L., Solea linguatula) ein Seefisch oder Halbfisch, der zuweilen in die Flüsse tritt, und seinen Namen von der Aehnlichkeit mit einer breiten Zunge führt. Er ist von der Größe der Schollen, auf dem Rücken dunkelgrau, auf dem Bauche weiß, wie die Platteise. Sein Fleisch ist derb, nahrhaft und gesund. Er wird entweder frisch verspeiset, getrocknet, oder einmarinirt. Die letztere Art ist besonders in Italien unter dem Namen Linguatoli bekannt.

Zungenblatt, s. Zapfenkraut.

Zurkan, s. Wolle, wallachische.

Zwecken, fr. la broquette, eine Art stählerner Nägel, deren Verfertigungsweise auch ohngefähr dieselbe ist. Das Schleifen und Poliren geschieht in einem Scheuersack von sehr grober Leinwand. Die fertigen werden in Schmalkalden zu 500 Stück in Papier gepackt, worauf der Name des Meisters und dessen Zeichen bemerkt ist. Man unterscheidet sie in große, mittlere und kleine. Sie heißen im französischen Handel cloux de (pour) Cordonniers, grands, moyens et petits, die polirten mit 2 Koppen, à deux têtes oder à douple tête, polis. Auch die Steyermärkischen, welche sich durch ihre Größe unterscheiden, und auf dem Kopf ein lateinisches S haben, werden zu Schmalkalden nachgemacht. Die stärkste Versendung dieses Artikels ist nach Sachsen, und der Gebrauch meist für die Sattler und Schuhmacher.

Zwetschen, s. Pflaumen.

Zwiebeln, (Cepae), fr. l'oignon, Gewächse, welche überhaupt in Sommer- und Winterzwiebeln eingetheilt werden. Man unterscheidet sie auch in spanische Zwiebeln, gemeine Zwiebeln, Schalotten, Acker- und Feldzwiebeln, lange Zwiebeln, Meerzwiebeln, Schnittzwiebeln, u. s. w. Ihr Gebrauch bedarf keiner Erklärung.

Zwillich, Drell, Drillicht, Trillich, fr. le couti, eine geköperte flächsene oder hanfene Leinwand, die wie Futterbarchent mit vier Schäften gewebt wird. Der sogenannte Bettzwillicht ist gestreift, der übrige einfarbig. Weissen Drell liefert Sachsen, insonderheit die Gegend um Zittau in ausserordentlicher Menge; z. E. 3/4 und 4/4 breite und 1 Schock Ellen lange Zwillichte zu Handtüchern oder auch in Drittelstücken von 20 Ellen, zu 7 bis 9 Rthlr. im Preise; dergleichen 5/4 breite und 60 Ellen lange, von 7 bis 15 R.; 6/4 breite Zwillichte, eben so lang und mit großen sowohl als kleinen Mustern, zu 10 1/2 bis 22 R.; 8/4 breite ditto, zu 12 1/2 bis 24 R.; 3 1/2 Viertel breite in ganzen, halben und 1/3 Schocken, zu 32 bis 45 R.; ditto 4 E. breite, 60 E. lange, zu 38 bis 52 R.; 4 Ellen breite, 6 E lange Zwillichtischzeuge mit 1 Dtzd. 6/4 breiten und 8/4 langen Servietten, 12 bis 16 R.; dgl. 4 Ellen breite und 6 E. lange Tischgarnituren, mit 6/4 breiten und 7/4 langen Servietten, 11 bis 15 R.; 3 1/2 E. breite und 6 E. lange, 8 bis 10 R.; ferner 3 1/2 E. breite und eben so lange zwillichne Tücher, 15 bis 18 R.; 3 E. breite und eben so lange, 10 1/2 bis 12 R.

Viele werden auch in Schlesien, in Mähren um Olmütz, besonders im Gebiet der Herrschaft Rabenstein, in Böhmen zu Naumburg an der lausitzischen Grenze, in Westphalen und anderwärts in Deutschland verfertigt. Seidene Drillichte liefert Briez in Schlesien, Gnadenfrey, Sebnitz, ꝛc. Diese haben leinenen Grund und seidene Streifen.

In Frankreich stechen durch ihre Zwillichte hervor: Abbeville, welches

eine große Menge ächt und unächt gefärbter blauen und bunten Treillis zum Handel schickt; es gibt deren 1/2 Stab breit und 70 lang, die insonderheit zum Beziehen der Mobilien, zu Bettzeugen, u. dergl. gebraucht werden; ferner 5/8, 3/4 und 4/4 breite, in eben so langen Stücken. Zwillichte von Hallencourt, 5/8 oder 3/4 französische Stab breit, und eine feine Sorte 4/4 breite, auch 70 Stab lang, dienen zu Strohsäcken, Matratzen, u. dergl. Amiens liefert gestreifte Zwillichte zu Bettzeugen, fassonirte zu Mannskleidern, Schlafröcken, u. s. w. Ervy-le-Chatel in Champagne liefert rohe und weisse Trillichte, die 22 bis 25 Zoll lang sind; Lieuray in der Normandie, streifige Zwillichte zu Zelten und Stuhlüberzügen; (man hat ihrer von allerlei Art, Breite und Preisen); Ryssel in Flandern, weisse und bunte Zwillichte, theils zum Tischgebrauch, theils zum Beziehen der Mobilien, u. s. w.

Die übrigen französischen Sorten sind meist von Hanf gewebt, und gehen größtentheils roh zum Handel.

Zwirn, (Filum,) fr. le fil, ein von leinenem, zuweilen auch von hanfenem Gespinnst doppelt drei- oder mehrfach auf der Mühle zusammengedreheter Faden, der zum Nähen, Spitzenklöppeln und Würken gebraucht wird. Er ist entweder roh, gebleicht oder gefärbt, grob oder fein, je nachdem er angewandt werden soll. Unter den deutschen Zwirnsorten sind vorzüglich im Rufe: der mährische Zwirn von Rothwasser in der Herrschaft Eisenberg; der sächsische von Grimma, Lampertswalde, dem Dorfe Laubegast, mehrern Orten im Erzgebirge; der schlesische aus dem Neissischen; der böhmische, der bis nach Hamburg und weiter verfahren wird, u. s. w. In Böhmen wird der Zwirn meistentheils im leutmeritzer Kreise auf der Herrschaft Böhmischkamnitz in dem Städchen Schönlinden und dessen Gegend verfertigt. Man macht da jährlich im Durchschnitt über 100,000 Stück allerlei Zwirns. Er wird da auch gebleicht und appretirt. Zu dem feinen Zwirn wird meistens das böhmische Gebirgs- oder Lothgarn, zu dem stärkern aber ein leichteres Webergarn genommen.

Der böhmische Zwirn wird Stückweise, das Stück in zwei Strähnen jede zu 60 Gebind bestehend, verkauft.

Das Zwirnsortiment ist zweierlei, und begreift den sogenannten Fürstenzwirn und Landzwirn. Die erste Sorte besteht in Doppelstrehnen von 120 Gebinden, und ist auf einer 11/16 elligen Weife so gehaspelt, daß der Faden 2 3/4 Ellen enthalten soll. Erhält das aber nicht, sondern nur 2 1/2 E. Landzwirn ist noch kürzer im Faden, und hält nur 2 1/2 E.; im Gebinde und den Fäden ist er jenem gleich. Der eine und der andere ist 2-3- auch 4dräthig zu haben; aber bei dem Dreidrath sind nur 13, und bei dem Vierdrath 9 Fäden im Gebinde.

Vom ordinairen Fürstenzwirn gilt der 2- und 3dräthige, die 120 Gebinde, 1 fl. 12 kr.; 4dräthiger, 1 fl. 15 kr.; extrafeiner Zwirn, wo das Stück 4 Loth wiegt, 1 fl. 36 kr.; ditto von 3 1/2 L., 1 fl. 43 1/2 kr.; ditto von 3 L., 1 fl. 51 kr.; ditto 2 1/2 L., die 2 Stück, 2 fl. 1 1/2 kr.; ditto 2 L., die 2 Stück, 2 fl. 12 kr.; ditto 1 3/4 L., die 2 St., 2 fl. 25 kr.; ditto 1 1/2 L., die 2 Stück, 2 fl. 39 kr.; 1 1/4 Loth, die 2 Stück, 2 fl. 54 kr.

Dieser Zwirn taugt aber nur zum Nähen und Stricken, nicht zum Klöppeln der Spitzen, weil er ungleich gedreht oder gezwirnt ist. Auch fehlt es ihm an der weissen Bleiche noch.

Unter den ausländischen Sorten sind die vornehmsten der holländische, niederländische und französische. Die Holländer bereiten den ihrigen meistentheils aus schlesischen und westphälischen Garnen; indessen ist dieser Zwirn seiner Feinheit, ungemein schönen Bleiche, und des gleichen Fadens wegen, so wie auch wegen der Haltbarkeit im Rufe. Er kommt in ganzen, halben und Viertelpfunden, kurz und dicht eingepackt und mit blauem Papier umschlagen, zum Handel. Man unterscheidet ihn durch Nummern, die mit weisser Schrift auf die Packete bezeichnet sind. Diese steigen von Nro. 21. bis 62. Die nie-

drigste enthält den gröbsten, die höchste den feinsten Zwirn.

Von den niederländischen Sorten ist die feinste der Mechelnsche Zwirn. Von diesem wird das Pfund von 5 fl. bis auf 500 verkauft. Der Antwerpener kommt jenem ziemlich gleich, und beide können zu den feinsten Kanten gebraucht werden.

Ryßler Zwirn gibt jenem nichts in der Güte nach, und wird in ausserordentlicher Menge in ganz Europa abgesetzt. Man macht da von vielerlei Sorten, z E. weissen Zwirn von doppeltem Gewinde zu 48 Faden in der Fitze; dreifach gedreheten grauen oder ungebleichten, eben so; weissen und halbweissen von 30 Fäden; Matzenzwirn, grauen und färbigen; weissen Zwirn zum Sticken; weissen Kettenzwirns. Alle diese Zwirngattungen werden nach Nummern, welche um 2 steigen, sortirt.

Die weissen Sorten von 48 Faden, oder der Doppelzwirn, fangen mit Nro. 14. an, welche die gröbste, und steigen bis auf 600, zuweilen auch noch höher, wenn sie ausserordentlich fein bestellt werden.

Die dreifachen von 48 Faden fangen mit Nro. 8. an, und gehen bis auf 150. Die weissen und halbweissen von eben so viel Inhalt fangen bei N. 16. an, und endigen bei 130.

Die grauen und couleurten Matzenzwirnsorten werden nach Bund von 18 Strehn, jeden zu 20 Faden, gehandelt. Der Brodirzwirn, nach Bund von 24 Strehnen zu 20 Faden. Der weisse Kettenzwirn, nach Bund von 12 Strehnen zu 24 Faden. Die weissen und halbweissen, welche fil de 30 tours heißen, nach Bund von 12 Strehnen; diese gehen von Nro. 2. bis auf Nro. 40.

Von den übrigen Arten französischen Zwirns gibt der Artikel Fil die Erklärung; s. auch Spitzen.

Türkisches Nähgarn oder türkischer Zwirn, ist von dreierlei Hauptsorten, nämlich weisser Nähzwirn, gefärbter Zwirn für die Schneider, und grober für die Schuster, Sattler und Riemer. Die beiden erstern kommen von Trebisonde, Rize, Sinope und Konstantinopel; man verkauft sie nach Groß, türkisch Touras, von 60 Strehnen. Der grobe Zwirn von der letztgedachten Art ist zweierlei Gattung. Die vorzüglichste kommt von Sinope, und wird bei Oka gehandelt.

Zwirnstrümpfe, s. Strümpfe.

Zwischgold, fr. feuilles d'or de deux couleurs, ist ein Blattgold, welches auf der einen Seite Silber, und auf der andern Gold hat. Es hält 2 Zoll ins Gevierte; das Buch hält 25 Blätter. Man bekommt es von Nürnberg, Berlin, Augsburg, Wien, Hamburg ꝛc.

Anhang.

Alaunleder. Die Art Alaunleder die mit Unschlitt bereitet wird und in Frankreich unter dem Namen cuir rasé d'hongrie besonders zu starken Geschirren verarbeitet wird, wird auch in Idstein von Michael Deninger u. Comp. seit einiger Zeit verfertigt. Das gewöhnliche Alaunleder soll ein kühles, etwas feuchtes Lager haben, weil es sonst zu sehr austrocknet.

Bockleder. Ein lohgares wie schwarzes Kalbleder bereitetes Leder von Ziegenfellen. Damit es jedoch den Glanz auf dem Narben behält, so bekömmt es nur Fett auf der Fleischseite.

Brüßlerleder. Ein weißgares Kalbleder, welches entweder weiß gelassen oder gefärbt wird. Es wird nach Dutzenden verkauft und von Schuhmachern und Sattlern verarbeitet. Ein carmoisin oder amaranthfarbenes, welches besonders unter dem Namen Brüßlerleder bekannt ist, bezieht man aus den Niederlanden, von Amsterdam, Brüssel ꝛc. das weisse und farbige wird unter den Namen Sächsisch Kalbleder von Dresden bezogen. Es ist entweder glatt, d. h. auf dem Narben gefärbt, oder rauh, auf der Fleischseite gefärbt. Im letztern Fall ist es als Rauhleder oder Rauhes Kalbleder bekannt. Auch ein weißgares Schafleder, das auf der Aasseite schwarz gefärbt ist, kennt man unter dem Namen Rauhleder. Es wird von den meisten Weißgärbern besonders in Wetzlar bereitet.

Büffelleder. Ein sämischgares Ochsenleder. Die bekanntesten Gerbereien sind in Coburg, Marburg, Eppstein, Idstein Das beste Büffelleder soll rein von Walkererde oder Kreide seyn und in großen, ausgetheilten schnittfreien Häuten bestehen. Da es nach dem Gewicht verkauft wird, so suchen es die Gärber gewöhnlich durch hineingearbeitete Walkererde und Salz schwerer zu machen.

Himmelhäute. Ein lohgares, geschwärztes Leder von großen ausgetheilten Ochsenhäuten zu Decken von Kutschen.

Kalbleder. Unter dem lohgaren Kalbleder hält man das niederländische für das vorzüglichste. Von einer von der Kaiserin Maria Theresia bei Brüssel privilegirte Fabrik erhielt eine Gattung ein M. T zum Zeichen, wodurch denn auch viel an andern Orten verfertigtes Kalbleder unter dem Namen M. T. Kalbleder verkauft wird. Unter Adlerkalbleder versteht man ein mit einem Adler (dem Stadtwappen von Aachen) gezeichnetes und eigentlich an diesem Orte bereitetes Kalbleder. Gutes Kalbleder soll frei von Schnitten, nicht beschädigt auf dem Narben und gut ausgeschlichtet auf der Fleischseite seyn. Es soll von keinen stinkend gewordenen Fellen verfertigt oder nicht verstunken seyn und keine zu schwere oder verschnittene Köpfe haben.

Unter **Sattelkalbleder** versteht man ein braunes, trocknes Kalbleder ohne Fett, zu Sätteln, Stühlen ꝛc. Die Oerter woher besonders Kalbleder zur Messe nach Frankfurt kommt, sind Brüssel, Lüttich, Aachen, Marburg, einige thüringische Oerter, Eppstein u. s. w.

Lackirtes Leder. Die Fabriken in dieser Art Leder sind jetzt sehr gemein geworden. Die bekannten sind in Paris, Mainz, Sulzbach bei Frankfurt, Würzburg, Berlin. Man verfertigt ein schwarzes und weisses Rindleder zu Degenkuppeln, Patrontaschen, Kutschen ꝛc. Schwarzes Kalbleder zu

Schuhen, Kuppeln, Kappenschirmen. Farbiges Kalbleder zu Schuhen. Schwarzes und farbiges Schafleder ebenfalls zu Schuhen. Am bekanntesten sind aber die lackirten Stiefelumschläge (revers vernis) von allen Nuancen vom dunkelsten Braun bis Weiß und unter denen die Pariser die berühmtesten sind. Eine Fabrik in Sulzbach macht sie jedoch ebenfalls sehr schön.

Rindleder. Ein braunes lohgares Leder von Rindhäuten wie das Kalbleder bereitet. Auch bei diesem ist eine vorzügliche Sorte unter dem Namen M. T Rindleder bekannt. Man bezieht es ebenfalls aus den Niederlanden, einigen thüringischen Oertern ꝛc.

Zinkbleche zu galvanischen Apparaten, zu Tabacksblechen, zum Kupfer- und Notenstechen, zum Dachdecken ꝛc. werden in den Königlichen Preuß. Hüttenwerken in Oberschlesien verfertigt und sind bey dem Königl. Bergwerks-Produkten-Comtoir in Breßlau zu haben. Die dünnsten Zinkbleche haben kaum die Dicke vom Schreibpapier, sind noch glatter und ebener als der Stanniol und das Tabacksbley zu seyn pflegen, und haben vor diesen den Vorzug, daß das Metall nicht so weich ist und die Blätter sich nicht so leicht runzeln. Trefflich dienen sie daher auch zu Platten der galvanischen Säulen; mit Platten aus gleich gut gewalztem Kupferblech berühren sie sich fast in allen Punkten, als wären sie mit ihnen abgeschliffen. Zugleich haben sie den Vortheil viel wohlfeiler zu seyn, als die gegossenen. Auch zu Kupferstich ähnlichen Arbeiten sind sie aller Aufmerksamkeit werth.

In folgendem Preiß-Courant sind Breßlauer Gewicht, rheinl. Maaß und Preuß. Courant zu verstehen. Die Bleche von Nro. 6. werden zum Notenschlagen und Notenstechen, von Nro. 13. und 14. zum Dachdecken und von Nro. 18. zum Tabackeinschlagen gebraucht.

Gewalztes Zinkblech.	Der Quadratfuß wiegt Pfund.	Loth.	Preiß des Centners. Thaler.	Also kostet 1 Quadratfuß: Thlr.	Gr.	Pf.
Nro. 1	9	20		1	4	
2	8	$1\frac{3}{4}$			23	6
3	7	$4\frac{1}{4}$			20	9
4	6	$9\frac{3}{4}$	16		18	4
5	4	31			14	$5\frac{2}{5}$
6	3	19			10	$5\frac{3}{5}$
7	2	29			9	$5\frac{3}{4}$
8	2	$9\frac{1}{4}$			7	$5\frac{4}{5}$
9	1	$31\frac{1}{4}$			6	$5\frac{3}{5}$
10	1	$22\frac{1}{2}$			5	$6\frac{4}{5}$
11	1	$13\frac{1}{2}$			4	$7\frac{4}{5}$
12	1	$7\frac{1}{2}$	18		3	$11\frac{1}{5}$
13		$29\frac{5}{8}$			3	$2\frac{2}{5}$
14		$24\frac{3}{4}$			2	$6\frac{1}{5}$
15		$15\frac{3}{4}$			1	$7\frac{1}{5}$
16		$13\frac{1}{8}$			1	4
17		$6\frac{3}{4}$				$8\frac{1}{5}$
18		$2\frac{5}{8}$				$3\frac{1}{5}$

Das Zinkblech Nro. 1 ist 2 1/2 rheinl. Linie dick, Nro. 6 beynahe 1 Linie, Nro. 13 etwas über 1/4, Nro. 18 höchst wenig über 1/50 rheinl. Linie. Die zum Einschlagen des Tabacks bestimmten Bleyplatten sind 11 1/2 rheinl. Zoll lang und 7 1/2 breit.

Vergleichung der schwächsten Zink- und der schwächsten Bleyplatten zu Tabacksblechen:

	Bley	Zink
1 Breßlauer Centner enthält solcher Blätter	1980	2681
Also 1 Breßlauer Pfund	15	20
1 Centner solcher Platten bedecken Quad. Fuß	1182	1601
1 Quadratfuß wiegt Loth	$3\frac{57}{100}$	$2\frac{63}{100}$
1 Centner gewalztes Bley kostet Thaler	19	18
also 1 Quadratfuß Pfennige	$4\frac{62}{100}$	$3\frac{25}{100}$
und 1 Blatt Pfennige	$2\frac{76}{100}$	$1\frac{93}{100}$

Also kosten den Tabacksfabrikanten 1000 Blätter Bley 9 Rthlr. 14 gr. 3 3/5 Pf. Zink 6 Rthlr. 17 gr. 1 3/5 Pf. folglich sind 1000 Blätter Zink um 2 Thlr. 21 gr. 2 Pf. wohlfeiler, als Bley.

Nachschrift.

In der Vorrede zum ersten Bande versprach ich, am Ende des Werks noch einige Vergleichungen verschiedener Münzen, Maaße und Gewichte beyzubringen. Jetzt halte ich dieses aber nach genauer Ueberlegung nicht mehr für rathsam, theils weil sehr wahrscheinlich bald viele Veränderungen in den Münz- Maaß- und Gewicht-Wesen der verschiedenen deutschen Länder getroffen werden dürften, theils weil wir jetzt auch in den neuesten Auflagen der Werke des Nelkenbrecher und Chelius alles dasjenige besitzen, was wir über jene Zweige der Handlungswissenschaft nur wünschen können.

Poppe.

Ende des zweiten Bandes.

Verzeichniß

Verzeichniß von Büchern

welche

den Kaufmann intereſſiren

und

durch jede ſolide Buchhandlung, ſo wie bey dem Verleger dieſes zu beziehen ſind.

Abendlektüre für junge Kaufleute, gr. 8. Zwickau, 1807. 1 Rthlr. 12 gr.

Anleitung zur Waaren- und Wechſelberechnung in Handlungs-Schulen, gr. 8. Göttingen. 807. 1 Rthlr. 6 gr.

Arnould, Syſtem der Seehandlung und Politik der Europäer, warend des achtzehnten, und als Einleitung in d. neunzehnten Jahrhundert. Ein Handbuch für den Staats- und Kaufmann, für den Statiſtiker und Geſchichtſchreiber, mit Hinſicht auf die Ruhe, Sicherheit und Freiheit aller europäiſchen Staaten, nach ihren Friedens-Kommerz- und Schiffahrtstraktaten und andern öffentlichen Urkunden ꝛc. gr. 8. Erfurt. K. 1 Rthlr. 8 gr.

Beckmann, Joh. Anleitung zur Handlungswiſſenſchaft 8. Göttingen. 789. 8 gr.

— — Vorbereitung zur Waarenkunde, oder zur Kenntniß der vornehmſten ausländiſchen Waaren, 6 Stücke, ebendaſelbſt. 2 Rthlr.

Beger, C. G. gemeinnütziges Taſchenbuch zum Gebrauch für Anfänger der Handels- und Wechſelgeſchäftskunde, ſo wie für Kapitaliſten. Mit einigen nützlichen Tabellen, Dresden, A. 1810. 12 gr.

Benecke, W. Syſtem des Aſſecuranz- und Bodmerreriweſens, 4 Bde. gr. 8. Hamburg, P. 1807 — 10. netto 13 Rthlr. 8 gr.

Bocks, J. H. D., Verſuch einer gründlichen Anweiſung zum faßlichen und leichten Erlernen des italieniſchen Buchhaltens, oder der kaufmänniſchen doppelten Rechnungsführung. Mit einer Handlungskorreſpondenz verſehen, und zum Gebrauch beim Unterrichte und zur Selbſtbelehrung. Nach dem Gerhardtſchen Plane bearbeitet. 2 Thle. in 3 Bänden. 4. 1804. Berlin. D. u. K. 5 fl.

Boyſens, F. A., ſelbſtbelehrende Rechenkunſt für Kaufleute 2 Theile gr. 8. Leipzig, 1798. 1 Rthlr. 12 gr.

Buchhaltung zur geſchwinden Ueberſicht, von einem erprobten Buchhalter, 4. Frankfurt a. M. A. 1814. 1 fl.

Bürmann, Handbuch für lernende und ausgelernte Kaufleute, und alle Arten von Geschäftsleuten; vornehmlich aber brauchbar zum Leitfaden des Unterrichts auf Academieen und in der Privatlehre. Mit Kupf. gr. 4. Heidelb. M. u. Z. 1813. 4 fl. 30 kr.

Busch, G. L. B. Almanach der Fortschritte, neuesten Entdeckungen und Erfindungen in Wissenschaften, Künsten, Manufakturen und Handwerken, von 1795 bis 1810. 15 Jahrgänge, neue verb. Aufl. complet mit 2 Registerbänden, gr. 8. Erfurt, K. 32 Rthlr. 10 gr.

Auch unter dem Titel:

Uebersicht der Fortschritte ꝛc.

Chelius, G. K. der Frankfurter Lehrer der Wechsel-Rechnung, ein Hülfsbuch für angehende Cotmoristen u. s. w. 1r Theil, gr. 8. Frankfurt, B. 1810. 45 kr.

— — die Frankfurter gemeine Wechsel-Rechnung oder gründliche Anleitung alle hier gangbare Münzsorten auf die bequemste Art gegenseitig zu berechnen für junge Handelsleute zum Gebrauch der Selbstübung und auf Comtoiren 8. B. 1798.

— — die acht Hauptfälle der Wechsel-Commissionsrechnung, durch die Zifferrechnung sehr deutlich und ausführlich abgehandelt, und durch die Buchstabenrechnung gründlich beleuchtet und bewiesen, wobei ganz klar gezeigt wird, daß bei Berechnung eines gewissen Falles selbst vorzügliche Lehrer der Wechselrechnung im Irrthum schwebten. 4. Frankfurt, B. 2 fl. 24 kr.

Christiani, C. Collection de lettres de commerce, quelques lettres de change etc. à l'usage de jeunes gens destinés au commerce, 8. Göttingen, Vandenh. et Ruprecht. 5 gr.

Cleminius, J. G. merkantilisch-terminolog. Taschenwörterbuch, oder Wörterbuch der in Land- und Seehandel und bey der Schifffarth vorkommende Ausdrücke, mit Angabe der Französ. und Englischen Termen, 8. 807. Göttingen, Vandenhök u. Ruprecht. 1 Rthlr.

Comtorist, der allgemeine Kleine, oder tabellarisches Verzeichniß und Vergleichung aller, besonders europäischen Maaße und Gewichte, als: Ellen- und Kornmaaße, der flüssigen Dinge, Fuß-, Flächen-, Körper-, Acker-, Land- u. Feldmaaße, Ruthen, Klafter, Lachter, Faden, Garn-, Holz-, Cubik-, Schacht-, Bergwercks und Meilenmaaß ꝛc. nebst Anzeige des Werths aller goldenen, silbernen, kupfernen und fingirten, oder Rechnungsmünzen Europas und anderer Welttheile; mit Bemerkungen ihres Schrots, Korns und innern feinen Gehalts, von Neuenhahn d. j. gr. 8. Erfurt, Kayser, 1 Rthlr. 8 gr.

Cuncradi, F. S. ital. deutsches und deutsch ital. Waarenlexicon welches nicht nur die im Handel mit Italien vorkommenden Waaren, nebst ihrer naturgeschichtlichen Beschreibung; sondern auch die in der ital. Correspondenz und übrigen Geschäftsführung üblichen eigenthümlichen Ausdrücke enthält, gr. 8. 1810. Steinische Buchhandlung in Nürnberg. 3 fl.

Deutschland, das gewerbsfleißige, oder systemat. geordnetes Verzeichniß der jetztlebenden Kaufleute und Fabrikanten ꝛc. mit Anzeige ihrer Geschäfte, der Messen, die sie beziehen, und ihrer Wohnungen daselbst, nebst Erläuterungen zur Handlungs-Erdbeschreibung, Fabrik und Waarenkunde. 10 Thle. 8. Zwickau, S. 1800. 13 Rthlr. 22 gr.

Deutschlands vorzüglichste Meßplätze, ein Handbuch für Kaufleute, Gelehrte, Statistiker und Reisende, 8. Leipzig, Kühnsche Buchhandlung, 1802. 1 Rthlr. 4 gr.

Euler, M. allgemeine Wechsel-Encyclopädie, oder theoret. praktische Einleitung in die Wechselwissenschaften 4te verb. u. verm. Auflage von J. H. Stricker, gr. 8. Frankfurt a. M. A. 1806. 1 fl. 45 kr.

Euler, M., neues Handlungslexicon, in deutschen französischen und italienischen Rubriken, für junge Kaufleute und Liebhaber der Handlungswissenschaft, 2 Bände 3te verb. Aufl. von J. H. Stricker, gr. 8. Frankfurt a. M. G. 1798. 2 Rthlr. 4 gr.

deßen Vorübungen zu Comtoirgeschäften 5te Aufl. verbeßert von J. G. Cleminius, aufs neue herausg. von Th. Friedleben 1r Band, gr. 8. Frankfurt a. M. G. 1814. 1 Rthlr. 20 gr.

ebend. 2r Band ausgearb. von J. G. Cleminius gr. 8. ebend. 1805. 1 Rthlr. 20 gr.

Auch unter dem Tittel: Unterricht für die zu Kaufleuten bestimmten Jünglinge und für angehende Kaufleute.

ebend. 3r Band ausgearb. von J. G. Cleminius, gr. 8. ebend. G. 1808. 1 Rthlr. 16 gr.

Auch unter dem Tittel: Einleitung in das theoretische und praktische Wechselrecht.

Erneuer's, neuer doppelter Buchhalter, 1r Theil, gr. 8. Frankf. G. u. K. 1789. 1 fl. 15 kr.

Fahnenberg, K. H. Freyherr v. Magazin für die Handlung und Landesgesetzgebung Frankreichs und der Bundesstaaten 1r Bd. in 3 Heften, gr. 8. Heidelberg M. u. Z. 1810. geh. 2 fl. 24 kr.

Fischer, Chr. Aug. neues spanisches Lesebuch über polit. und mercantil. Gegenstände, 8. Leipzig, Kühnsche Buchhandlung. 1799. 21 gr.

Fischers, W. chemische Grundsätze der Gewerbskunde: oder Handbuch der Chemie für Fabrikanten, Manufakturisten und Handwerker, mit einer Vorrede von D. C. F. Hermbstädt, 1ter Theil mit Kupf. gr. 8. 1802. Berlin, D. u. H. 1 Rthlr. 16 gr.

Fischer, G. A. das Kopfrechnen auf physikal. merkantilische und ökonomische Gegenstände angewandt. Ein Handbuch zum Unterricht im Kopfrechnen, 2te Aufl. Dresden, A. 1812. 12 gr.

Galletti, J. G. A. geographisches Taschenwörterbuch, vorzüglich für Reisende, ingleichen zum täglichen Gebrauch für Kaufleute ꝛc. 2te Aufl. 8. Leipzig G. mit 20 illum. Karten. 3 Rthlr. 10 gr. ohne Karten 18 gr.

Die Karten apart, 2 Rthlr. 16 gr.

Grattenauer, C., über die Wechselprocura, 8. 1800. geh. Berlin, D. u. H. 16 gr.

Haas, Salamon, vollständiger Münzmeister und Münzwardein, welcher alle bey dem Münzwesen sich zutragende Fälle so deutlich vorstellt, daß ein Jeder, dem die sogenannte 4 Species und Regel de Trie bekannt sind, dieselbe nicht nur einsehen, sondern auch gründlich verstehen kann, 4. Frankfurt, A 1765. 1 fl. 30 kr.

— — einfacher und doppelter Buchhalter 4. Frankf. A. 5 fl.

— — leicht und deutlich erklärte Waaren-Calculation, 4. Frft. G. u. K. 769. 2 fl. 30 kr.

— zuverlässiger Wagenmeister aller Gewichte der größten Handelsplätze, 8. Frft. G. u. K. 770. 1 fl. 15 kr.

— sicherer Handlanger, welcher das lange oder Ellenmaas enthält. 8. Frft. G. u. K. 772. 3 fl. 30 kr.

Hoff, C. P. Die doppelte Buchhaltung nach dem deutschen und italienischen System in Vergleichung mit der einfachen Buchhaltung für angehende Kaufleute, Fabrikanten und Geschäftsmänner, besonders für diejenigen, die sich der Buchhalterei in allen Arten widmen wollen, auch für Handlungsschulen brauchbar. 4. Magdeburg, 1805. 3 Rthlr.

deßen, Lehrbuch der kaufmännischen Regel de Trie wie auch Reductions- und Arbitrage Rechnung, nach neuen Grundsätzen zum Waaren- und Wechselhandel aller europäischen Staaten, mit praktischen Beyspielen und Erklärungen, gr. 8. Magdeburg, v. S. 2 Rthlr.

deßen, praktischer Wegweiser oder Intereße, Intereße aus Intereße, Intereße von Intereße und der Zeitrechnung, für Banquiers, Financiers und Juristen, gr. 8. Magdeburg, 1805. v. S. 10 gr.

deßen, vollständiges Hand- und Rechenbuch für angehende Kaufleute und Oekonomen, besonders für Europas Handlungsschulen, 2 Bände, 2te Aufl. gr. 8. Magdeburg, 1809. v. S. 3 Rthlr.

Handlungsbibliothek, neue, herausgegeben von einer Gesellschaft theor. und prakt. Kaufleute, 4 Hefte; gr. 8. Zwickau, S. 1800. 1 Rthlr. 12 gr.

Hascho, Th. Erläuterung der hamburgischen Fallitenordnung, 3 Bde. gr. 8. Hamburg, P. 1797 — 1805. 4 Rthlr. 12 gr.

Herrmanns, J. C. Rechenbuch für Kaufleute, oder Specialregeln zur Berechnung der Waarenpreise, wie solche bei steigenden und fallenden Preisen und Wechselcursen auf ausländischen Plätzen nach jedesmaliger Angabe derselben, in Leipzig und den meisten Handelsstädten Europens per netto Centner und per netto Pfund, in Louisd'or Währung zu stehen kommen. N. Ausg. gr. 4. 1811. Leipzig, Hinrichs Druckpapier. 1 Rthlr. 18 gr. Schreibp. 1 Rthlr. 21 gr.

Jacobsen, F. J. Handbuch über das praktische Seerecht der Engländer und Franzosen, in Hinsicht auf das von ihnen in Kriegszeit angehaltene neutrale Eigenthum; mit Rücksicht auf die englischen Assecuranz-Grundsätze über diesen Gegenstand 2 Bde. gr. 8. Hamb. P. 1805. 5 Rthl. 8 gr.

Jahrbuch zur Belehrung und Unterhaltung für gebildete Kaufleute. Mit Kupf. gr. 8. Zwickau, S. 1805. 3 Rthlr.

Ihring, F. H. W. der praktische Kaufmann oder Anweisung zur doppelten italienischen Buchhaltung, zum Briefe u. Wechselgeschäfte ꝛc. nebst Bemerk. über die beste Art die Korrespondenz zu führen, die Waarenbedürfniße zu erforschen ꝛc. 2te Aufl 4. Halle, H. u. S. 1801. 2 Rthlr.

derselbe, das Wechselgeschäft, oder etwas Ausführliches über die Beschaffenheit und Behandlung der Wechsel und Erklärung der jetzt noch gebräuchl. kaufmännischen Kunstausdrücke, 2te Aufl. 4. Halle, H. u. S. 1805. 1 Rthlr. 12 gr.

Illing, C. Ch., der Kaufmann als Waarenkenner, oder der wohleingerichtete Waarenspeicher, gr. 8. Leipzig, G. u. F. 1810. 20 gr.

— — Comtoirnachrichten für Kaufleute, 8. 1798. 1 Rthlr. 4 gr.

— — Handlungsakademie, als Handbuch in jeder Art Handlung zu gebrauchen, 2 Thle. 8. 2te Aufl. 1801. 2 Rthlr.

— — kaufmännische Waaren-Berechnungen, enthaltend: holländische, englische, französische, spanische, portugiesische, italienische, russische, schwedische, dänische, preußische, polnische, hamburger und triester Einkaufsrechnungen; ingleichen Assekuranz- und Haverierechnungen, nebst einer gründlichen Anweisung zu deren Berechnung. 3te Aufl. 4. 1800. 1 Rthlr. 6 gr.

Jones, C. T., englisches System vom einfachen und doppelten Buchhalten, nach welchem es unmöglich ist, dafs ein noch so unbedeutender Irrthum in einer Summa unbemerkt entschlüpfen kann. Aus dem Engl vom Thomas Martins übersetzt, 3te verb. Aufl. gr. 4. Frft W. 1802. 2 fl. 24 kr.

Journal für Fabriken, Manufakturen, Handlung, Kunst u. Mode. Mit vielen Kupfern, natürlichen Mustern von Zeuchen ꝛc. 40 Bände oder 20 Jahrgänge vom Jahr 1791 bis 1811. gr. 8. Leipzig, G. Ladenpreis 102 Rthlr. 16 gr. sächs. Jetzt 25 Rthlr. sächs. baar, für ein ganz vollständiges Exemplar.

Der Kaufmann wie er seyn soll, oder Anleitung ein vollkommener Geschäftsmann zu werden, 1r Theil, 8. Prag, Enders. 1715. 1 Rthlr. 8 gr.

Kramers, M. neuvermehrter italienisch-deutscher Banco-Secretarius, bestehend in dreyhundert Kauf- und Handelsbriefen über verschiedene auserlesene Materien, welche in Handlungen vorkommen; allen Kaufleuten, Factoren, Speditoren und Handlungsbedienten zum Besten verfertiget und mit einem Anhange vermehrt 14te Auflage, 8. Nürnberg, 1763. Steinische Buchhandlung 54 kr.

Lehrbuch der jüdisch-deutschen Sprache, mit einem vollständigen hebräisch- und jüdisch-deutschen Wörterbuch für Kaufleute. gr. 8. Leipzig G. Voßsche Buchhandlung. 1 Rthlr. 8 gr.

Lesebuch gemeinnütziger Kenntnisse für Kaufleute, Fabrikant. und Manufakturisten, gr. 8. Zwickau, S. 801. 1 Rthlr. 6 gr.

Löbethan, P. F. A. G., Grundsätze des Handlungsrechts, mit besonderer Rücksicht auf das Verlagsrecht des Buchhändlers und das Eigenthumsrecht des Schriftstellers, gr. 8. 1795. Leipzig, Hinrichs. Druckp. 10 gr. Schreibp. 12 gr.

Lorbeer, L. Grundlage zur Erlernung der Buchhaltung, nebst Erklärung der vorzüglichsten Stücke, welche auf dem Comptoir zu wissen nöthig sind. Zweite Aufl. Dresden A. 1811. 8 gr.

Meisners, S. G. kaufmännische Erfahrungen, mit empörenden Beispielen aus der wirklichen Welt. Beitrag zur Lebensklugheit, 8. Berlin, G. 1809. 16 gr.

— — Handlungs-Reisen, besonders für Jünglinge, zur Kenntniß der Industrie und des Handels der Staaten, 2 Thle. 8. Berlin, G. 1810. 1 Rthlr. 12 gr.

— — die doppelte Buchhaltung auf der Stufe ihrer möglichsten Vollkommenheit, nach Prüfung aller bis jetzt darüber erschienenen Schriften und einer eigenen dreißigjährigen praktischen Erfahrung, 4. Berlin, G. 1811. 1 Rthlr.

— — Speculationswissenschaft für denkende Geschäftsmänner, auseinandergesetzt und durch Beispiele der neueren Zeit erläutert, 8. Berlin, G. 1811. 10 gr.

Metra, A., il mentore perfetto de negozianti ovvero guido sicura de medesimi etc. 5 Tomi, gr. 4. Frft. 1793-97. G. u. K. 36 fl.

Mayers, Frachtbuch für Kaufleute und Spediteure, und alle die es einst werden wollen, oder Unterricht über alles, was der Kaufmann und Spediteur bei Absendung und Empfang der Güter zu beobachten hat, 8. Berlin, G. 1801. 1 Rthlr. 6 gr.

Dessen der Kaufmann auf den Messen und Märkten, oder Unterricht für alle Meß- und Marktfiranten, sowohl für Ein- als Verkäufer, wie sie sich auf diesen Stand vorzubereiten, was sie auf den Messen und Märkten zu ihrem Vortheile, zum guten Ein- und Verkauf der Waaren, und überhaupt zur bessern Führung aller Meß- und Markgeschäfte zu beobachten haben, ꝛc. 2 Theile, 8. Berlin, G. 1802. 3 Rthlr.

Dessen Meß-Kaufmann oder Anleitung für Kaufleute, die Messen mit Nutzen zu beziehen. 2 Theile. Zweite wohlfeilere Ausgabe, 8. Berlin, G. 1805. 1 Rthlr. 12 gr.

Dessen Kunst sich glücklich als Kaufmann oder Fabrikant zu etabliren. Ebend. 8. 1803. 1 Rthlr. 16 gr.

Reitenbrechers Taschenbuch der Münz-, Maaß- und Gewichtskunde. 1ste von J. F. G. Otto verb. Aufl. Berlin, G. 1815. 1 Rthlr. 16 gr.

Nemnich, P. A. Reise nach Engelland, 8. Tübingen C. 4 fl. 30 kr.

— — Neueste Reise durch England, Schottland, und Irrland, hauptsächlich in Bezug auf Produkte, Fabriken und Handlung, gr. 8. 9 fl.

— — Tagebuch einer der Cultur und Industrie gewidmeten Reise, 8 Theile, 8. 18 fl. 4 kr.

— — die Reise durch Deutschland, 1r u. 2r Band. 5 fl. 36 kr.

Nemnich, P. A. Reise durch Holland, 2 Bände. 5 fl. 36 kr.
— — — — Frankreich, 2 Bände. 2 fl. 40 kr.
— — — — Italien. 1 fl. 48 kr.
— — — — die Schweitz. 2 fl. 24 kr.

Potje, C. L. A. kurzer Abriß des Fabriken- Gewerb- und Handlungszustandes im Churfürstenthum Hannover, gr. 8. Göttingen, Vandenhök und Ruprecht. 1 Rthlr. 12 gr.

Parrot, D. C. F., vollständige theoretisch-practische Rechenkunst, mit ganz besonderer Anwendung auf Wissenschaften, Künste, Professionen und auf den Handel; nebst Tabellen der mehrsten, nach dem Conventionsfuß berechneten europäischen Münzen, dann des Raum und Zeitmaaßes und der Gewichte, ferner 4 Zinstabellen und einer Zinszinstabelle; endlich noch einer allgemeinen und für alle Classen von Menschen sehr interessanten Brod und Mehl-Raitung. N. Ausg. mit 13 Tabellen, 8. Leipzig, Hinrichs. 1813. 1 Rthlr.

Perrin-Pernajon, C. von, histor. polit. Handbuch der Weltgeschichte nach Handelsepochen bearbeitet. Ein Lehrbuch der Geschäfte für Kaufleute, 2te bis zum Schluß des Jahres verm. Aufl. gr. 8. Leipzig, Hinrichs. 1810. 1 Rthlr.

Briefe über das kaufmännische Rechnungswesen, worin das einfache, das italienische, das englische und die vorzüglichsten neuern Systeme des Buchhaltens nach einer neuen und erleichterten Methode vorgetragen und einige neue Vorschläge, das italienische Buchhalten zu vereinfachen, ohne ihm etwas von seiner Zuverlässigkeit zu entziehen, mitgetheilet werden; besonders für die, welche ohne Lehrer sich selbst unterrichten wollen, von J. J. M. Philipson, gr. 4. Hanover, bei den Brüdern Hahn. 2 Rthlr. 16 gr.

Poppe, D. J. H. M. Handbuch der Technologie in 4 Abtheilungen, 8. Heidelberg, M. u. Z. 1806-10. 5 fl. 15 kr.

— — Geist der englischen Manufakturen. Ein Wort an die Deutschen, um ihre Manufakturen jetzt möglich zu beleben und zu vervollkommnen, mit Zergliederung der Mittel, welche zu diesem Zweck führen können, 8. Heidelberg, M. u. Z. 1812. 24 kr.

Reinhard, Fr., Waarenkenntniß- Betrugs- Sicherstellungs- Lexikon, beim Ein- und Verkauf aller Art Bedürfnisse, ꝛc. 3 Bände, 8. Erfurt, K. 1801-1804. 2 Rthlr. 16 gr.

Reyer, C. Ansichten der neuesten französischen und sächsischen Handelsverhältnisse. Mit 2 Charten, Dresden A. 1810. 1 Rthlr. 6 gr.

Richter, C. F. italienische doppelte Buchhaltung 2te Aufl. 4. 1802. Leipzig, Hinrichs. 1 Rthlr. 12 gr.

Schellenberg, J. Ph., genau berechnete und ganz zuverlässige Verlust-Tabellen für die sämmtlichen teutschen Länder, über alle vorkommenden Geldsorten und Papiere, welche gegen baares Geld, oder gegen bessere Münzsorten verlieren, und zwar von 1/4 bis 90 Procent auf, und von 99 3/4 bis 10 Procent vom Hundert. gr. 8. Leipz. G. F. 1814. 3 Rthlr.

Schellenberg, J. Ph., leichter und kurzer Unterricht, sowohl in der gemeinen als Decimalbruchrechnung, nebst deren praktischer Anwendung auf die Geschäfte des gemeinen und merkantilischen Lebens, in Teutschland und den französisch-teutschen Provinzen. Ein Anhang zum Rechenbuch, 8. 1812. 12 gr.

— — praktisches Handbuch für Kaufleute, oder Erklärung und Berechnung der vorzüglichsten europäischen Geld- und Wechselcourse, nebst mehreren dem Kaufmann im Comptoir wie auch auf Reisen nöthigen Notizen. 1r Theil, gr. 8. 1811. 1 Rthlr. 12 gr.

— — kaufmännische Arithmetik, für Banquiers, Kaufleute, Manufakturisten ꝛc. 1r u. 2r Cursus mit 1000 prakt. Aufgaben. Neue Auflage Rudolstadt, 1812. 3 Rthlr. 14 gr.

Dessen kurzgefaßte kaufmännische Arithmetik, 20 gr.

— Wechselcours-Tabellen für Banquiers u. Kaufleute, 6 gr.

Schedel, J. C., die Handlung nach ihrer Beziehung aufs Münzwesen, 8. Leipzig, Hinrichs. 1796. 6 gr.

— — praktisches Taschenwörterbuch der Waarenkunde, ein vollständiges Handbuch für Kaufleute bei dem Ein- und Verkauf aller Produkte, Waaren und Handelsartikel, 2 Thle. gr. 8. Leirzig, Voß'sche Buchhandl. 2 Rthlr. 4 gr.

— — allgemeines Chronikon für Handlung, Künste und Manufakturen. 3 Hefte, gr. 8. Zwickau, S. 1798. 1 Rthlr. 6 gr.

— — praktische Tabellen und Nachrichten für Kaufleute, die mit Nordamerika Geschäfte treiben wollen, wie auch für die, welche nach England handeln. gr. 8. Zwickau, S. 1799. 6 gr.

— — neues allgemeines Journal für die Handlung, oder gemeinnützige Aufsätze, Versuche und Nachrichten für Kaufleute, 1r Bd. 1. und 2s Quartal 8. 1787. Frankfurt a. M. A. jedes Quartal 1 fl.

Scherer, P. K., Handbuch des Wechselrechts, worin theils die Art und Weise, wie die Wechselgeschäfte zu behandeln und zu beurtheilen, gezeigt, theils die vielen Abweichungen der Wechselgesetze unter sich angestellt werden. Zum Gebrauch für Rechtsgelehrte, besonders auch für Kaufleute und alle diejenigen, welche sich mit Wechselgeschäften abgeben. 3 Theile, gr. 8. Frankfurt a. M. A. 1799-1800. jeder Theil 3 fl. 45 kr.

— — Rechtsfälle in Wechselsachen, nebst angehängter Litteratur des Wechselrechts, gr. 8. Frankfurt a. M. A. 1801. 2 fl.

Schröter, F. A., der treue Rathgeber im Handel und Wandel, und andern wichtigen Vorfällen im menschlichen Leben, oder Regeln der Klugheit für Bürger und Landleute, 8. Erfurt, K. 10 gr.

— — Termino-techno-neologisches Wörterbuch, oder Erklärung der in Reden und Schriften häufig vorkommenden fremden Wörtern und Redensarten, 4te Aufl. gr. 8. Erfurt, K. 1812. 3 Rthlr.

Schulze, W., neue, kaufmännische, alligraph. Vorschriften für alle, die sich der Handlung gewidmet haben und noch widmen wollen, qu. Fol. Leipzig, Kühn'sche Buchhandlung, 1805. 1 Rthlr.

BIBLIOTHECA REGIA MONACENSIS

Digitized by Google

Digitized by Google

11854 (2)

Digitized by Google